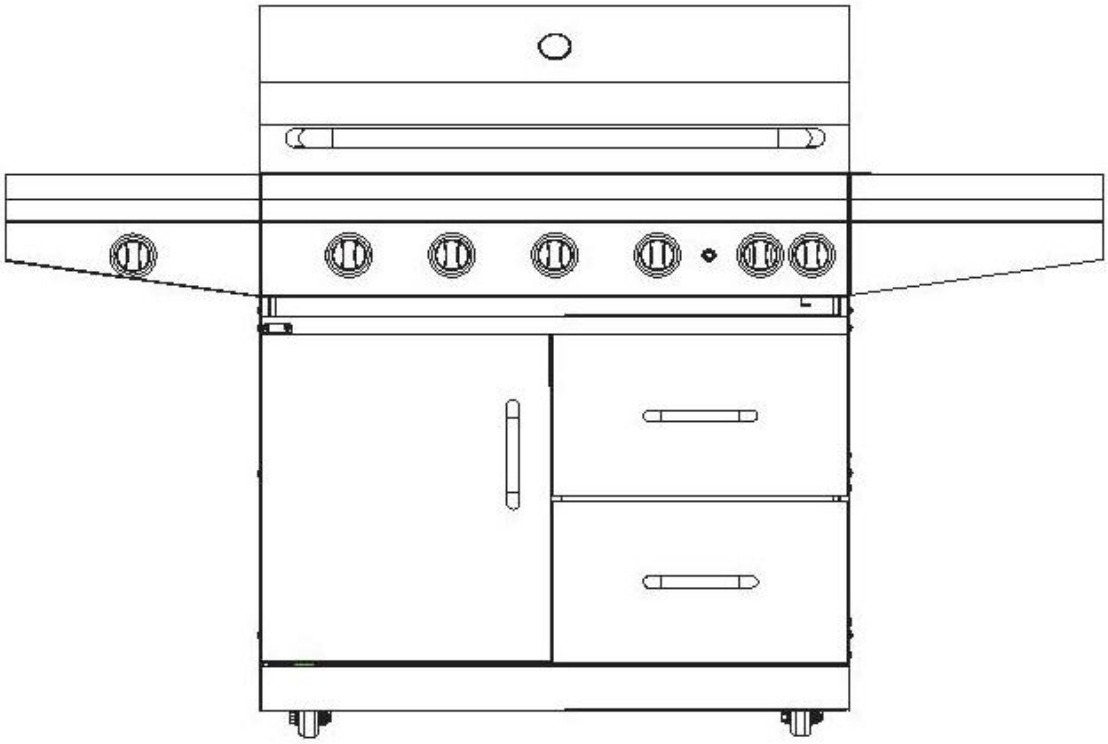
BBQ-BOSS®

LIFESTYLE
EXCLUSIVE
DESIGN

BEDIENUNGSANLEITUNG

5 Brenner Edelstahl Gasgrill Arizona



WICHTIG: Um Ihren Gasgrill zu schonen empfehlen wir Ihnen, den Gasgrill grundsätzlich nur mit einer passenden, wetterfesten Abdeckhaube aufzubewahren.

Wir sind stets bedacht Ihnen hervorragende Produkte zu bieten, daher unterliegen unsere BBQ-BOSS Geräte auch einer äußerst strengen Qualitätskontrolle. Sollten Sie dennoch kleinere Beanstandungen oder Reklamationen haben, freuen wir uns Ihnen schnellstmöglich weiterhelfen zu dürfen.

Kontaktieren Sie uns hierfür unter Angabe des Kaufbelegs (Filial-/Händlername, Rechnungsnummer und Kaufdatum)
telefonisch unter 07144/8979012 oder via E-Mail an service@bbq-boss.de.
Um eine rasche Bearbeitung sicherzustellen, dürfen Sie uns gerne direkt Bilder des zu beanstanden Teils zusenden.

LESEN SIE UNBEDINGT DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR INBETRIEBNAHME DES GERÄTS SORGFAELTIG DURCH!

Benutzen Sie ausschließlich behördlich zugelassene Gasschläuche und Druckregler/Druckminderer (50 mbar) gemäß DIN EN 16129 von uns oder Ihrem Fachhändler!

Sollte eine Reparatur notwendig sein, ein Teil am Gasgrill defekt oder beschädigt sein oder ein Problem auftreten, kontaktieren Sie bitte sofort den Hersteller, Ihren Verkäufer oder den nächsten Fachhändler.
Das Verwenden von nicht vorgesehenen Teilen kann Gefahren für Sie und ihre Umwelt mit sich bringen.

Drehen Sie nach jeder Verwendung des Gasgrills die Kontrollknöpfe auf die “AUS“/“OFF (●)” Position und das Gasflaschenventil zu.

Der Gasgrill darf nur im Freien verwendet werden! Eine Nutzung in geschlossenen Räumen ist sehr gefährlich und strikt verboten! Das Gerät darf nur für die private Nutzung eingesetzt werden. Es ist für eine gewerbliche Nutzung nicht vorgesehen.

BITTE VERWENDEN SIE FÜR DIESEN GASGRILL NUR LPG BUTAN/PROPAN GAS (I3B/P(50mbar)) UND EINEN 50 MBAR DRUCKREGLER!

WICHTIGE HINWEISE:

1. Verwenden Sie niemals mehr als einen Brenner auf der höchsten Position, wenn Sie den Deckel des Grills geschlossen haben. Dies könnte zu Schäden am Grill und Deckel führen.
2. Verwenden Sie niemals mehr als zwei Brenner auf der höchsten Position.
3. Verwenden Sie niemals den Wokbrenner/Seitenbrenner bei geschlossenem Wokdeckel.
4. Verwenden Sie den Infrarot-Backburner/Hinterbrenner nicht gleichzeitig mit den Hauptbrennern und/oder dem Wokbrenner/Seitenbrenner.
5. Drehen Sie das Gasflaschenventil bei der Benutzung immer nur max. eine halbe Umdrehung auf, sodass das Gasflaschenventil bei Bedarf wieder schneller „geschlossen“ werden kann.
6. Während des Betriebes muss die Haube des Gasgrills alle 5 fünf Minuten geöffnet werden.
7. Den Gasgrill nie ohne eingesetzte Fettauffangwanne und Flammenabweiser betreiben.

Art der Zündung: Piezo-Zündung die einen Zündfunken am jeweiligen Brenner hervorruft.

WICHTIG:

1) "Nur im Freien verwenden"
2) "Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes"
3) "ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten"
4) "Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden"
5) "Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen"
6) "Nach Gebrauch das Schließventil der Gasflasche schließen"
7) "Das Gerät nicht verändern!"

Herstellerdaten:
Building & Home Supplies GmbH
Götzenbergstr. 35
71711 Steinheim
E-Mail: service@bbq-boss.de
Tel.: +49 7144 8979012 Fax: +49 7144 8979013
Zur Produktverbesserung sind technische und gestalterische Änderungen vorbehalten

WICHTIG!
LESEN SIE BITTE ALLE ANWEISUNGEN UND ARBEITSSCHRITTE GRÜNDLICH VOR DER INBETRIEBNAHME DURCH. ACHTEN SIE DARAUF DAS DER GRILL RICHTIG MONTIERT UND INSTALLIERT IST. BEFOLGEN SIE BITTE DAS KORREKTE ANZÜNDE- UND BEDIENUNGSVERFAHREN WIE HIER BESCHRIEBEN. GEHEN SIE VORSICHTIG MIT METALLTEILEN UM, DAMIT VERLETZUNGEN (INSB. AN SCHARFEN STELLEN) VERMIEDEN WERDEN. BEFOLGEN SIE BITTE ALLE SCHRITTE IN DER RICHTIGEN REIHENFOLGE: HALTEN SIE KINDER VON DEM GASGRILL UND VERPACKUNGSTEILEN FERN!
EINE MISSACHTUNG DER FOLGENDEN ANWEISUNGEN KANN KÖRPERLICHE VERLETZUNGEN UND SACHBESCHÄDIGUNGEN ZUR FOLGE HABEN!

1. WARNUNGEN UND SICHERHEITSHINWEISE

1. DIESER GRILL IST NUR FÜR DEN AUßENGEBRAUCH GEEIGNET.
2. DREHEN SIE NACH DEM GEBRAUCH ALLE KONTROLLKNÖPFE MIT DEM UHRZEIGERSINN AUF DIE “AUS“/“OFF (●) POSITION (DRÜCKEN UND DREHEN).
3. DREHEN SIE IMMER DEN GASHAHN AM GASFLASCHENVENTIL NACH DEM GEBRAUCH ZU.
4. BITTE BEFOLGEN SIE ALLE GEZEIGTEN ANWEISUNGEN IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG. WENN ANWEISUNGEN NICHT BEFOLGT WERDEN, KÖNNTE DIES ZU PROBLEMEN IM GEBRAUCH FÜHREN UND GEFÄHRLICH SEIN.
5. DIESER GRILL WIRD BEI GEBRAUCH SEHR HEIß, DAHER IST BESONDERS VORSICHT GEBOTEN, WENN HAUSTIERE, KINDER ODER ÄLTERE MENSCHEN ANWESEND SIND.
6. ACHTEN SIE DARAUF, DASS DER GASGRILL AUCH NOCH NACH DEM GEBAUCH SEHR HEIß SEIN KANN UND LANGE ZUM ABKÜHLEN BRAUCHT. BEAUFSICHTIGEN SIE DEN ABKÜHLVORGANG UND SCHLIEßEN SIE ERST IM ABGEKÜHLTEN ZUSTAND DEN HAUPT- UND WOKBRENNERDECKEL.
7. BEUGEN SIE SICH NIE ÜBER DEN OFFENEN GRILL UND FASSEN SIE NIE DIE VORDERFRONT DER GRILLLKAMMER AN. ACHTEN SIE IMMER DARAUF, DASS IHRE KLEIDUNG NICHT DEN GRILL BERÜHRT; GRILLEN SIE NICHT MIT EINER KRAWATTE.
8. HERABTROPFENDES FETT KANN STICHFLAMMEN BILDEN DIE UNBEDINGT VERMIEDEN WERDEN MÜSSEN UND GEFÄHRLICH SIND. REINIGEN SIE DEN GASGRILL DESHALB REGELMÄßIG UND ENTLEEREN SIE NACH JEDEM GRILLEN DIE FETTAUFFANGWANNE. LEGEN SIE DIE FETTAUFFANGWANNE NICHT MIT ALUMINIUMFOLIE AUS. VERÄNDERN SIE DIE POSITION IHRES GRILLGUTS FALLS DIES DURCH HERUNTERTROPFENDES FETT EIN AUFFLAMMEN HERVORRUFT.
9. FALLS FETTE LEICHT BRENNEN, LÖSCHEN SIE ALLE BRENNER, DREHEN SIE DAS GASFLASCHENVENTIL ZU UND LASSEN SIE DEN DECKEL GESCHLOSSEN, BIS DAS FEUER ERLOSCHEN IST.
10. IM FALLE EINES GASLECKS BZW. WENN SIE GASGERUCH RICHEN, SCHALTEN SIE DIE GASZUFUHR AM GRILL SOFORT AUS, DREHEN SIE DAS VENTIL DER GASFLASCHE SOFORT ZU, LÖSCHEN SIE ALLE OFFENEN FLAMMEN UND BETÄTIGEN SIE KEINE ELEKTRISCHEN GERÄTE, ÖFFNEN SIE DEN GRILLDECKEL. HALTEN SIE ABSTAND VON DEM GERÄT UND KONTAKTIEREN SIE BITTE SOFORT IHREN LOKALEN GASVERSORGER ODER DIE FEUERWEHR UM DAS PROBLEM FACHMÄNNISCH ZU BEHEBEN.
11. FALLS FEUER ODER FLAMMEN IN DIE NÄHE DER GASFLASCHE GELANGEN ODER SICH AUSBREITEN BZW. DER GASGRILL FEUER FÄNGT, DREHEN SIE – SOFERN MÖGLICH – SOFORT DIE GASREGLER AM GASGRILL AUF DIE „“AUS“/“OFF (●)” POSITION UND DAS GASFLASCHENVENTIL ZU. LÖSCHEN SIE DAS FEUER MIT EINEM FEUERLÖSCHER, VERSTÄNDIGEN SIE SOFORT DIE FEUERWEHR UND ENTFERNEN SIE SICH MINDESTENS 500 METER VOM GASGRILL.
12. VERSUCHEN SIE NICHT DEN GRILL ZU BEWEGEN SOLANGE ER IN BERTRIEB IST.
13. VERWENDEN ODER BEWAHREN SIE KEINE ENTZÜNDLICHEN GEGENSTÄNDE, FLÜSSIGKEITEN ODER GASE IN DER NÄHE DES GRILLS UND IM GRILLSCHRANK AUF.
14. LAGERN SIE NIEMALS ENTZÜDLICHE, BRENNBARE GEGENSTÄNDE (BSPW. EINE ABDECKHAUBE) IM UNTERBAU.
15. VERWENDEN SIE KEINE OFFENEN FLAMMEN UM NACH GASLECKS ZU SCHAUEN.

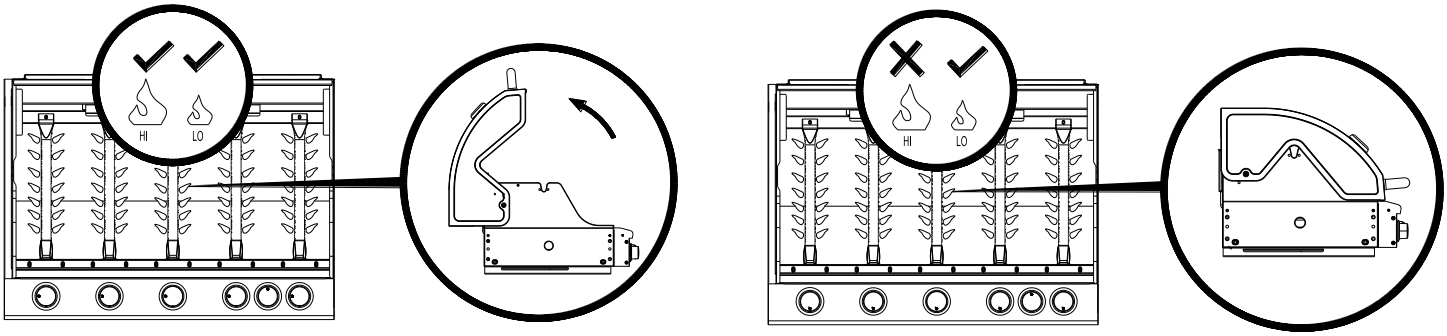
16. VERWENDEN SIE DEN GRILL NICHT, WENN EIN GASLECK BESTEHT.
17. ENTFERNEN SIE AUF KEINEN FALL IRGENDWELCHE ZUM GRILL ZUGEHÖRIGEN TEILE AM GRILL, AN DER GASFLASCHE ODER AM GASREGLER WÄHREND DER GRILL IN BERTRIEB IST.
18. BEI DER HANDHABUNG MIT DEM GRILL IST IMMER AUFMERKSAMKEIT GEBOTEN, SIE SOLLTEN DEN GRILL NIEMALS UNBEAUFSICHTIGT LASSEN SOLANGE ER IN BETRIEB IST.
19. DER GRILL SOLLTE REGELMÄßIG GESÄUBERT UND GEREINIGT WERDEN. PASSEN SIE AUF, DASS SIE DIE BRENNER ODER DIE -ÖFFNUNGEN NICHT BESCHÄDIGEN, WENN SIE DIE BRENNER REINIGEN.
20. VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT IN EINER GARAGE ODER IN ANDEREN GESCHLOSSENEN ODER ÜBERDACHTEN RÄUMEN. VERSICHERN SIE SICH AUCH, DASS SICH KEINE ENTZÜNDLICHEN GEGENSTÄNDE, MATERIALIEN ETC. IN DER NÄHE BZW. ÜBER ODER UNTER DEM GASGRILL BEFINDEN. WIR EMPFEHLEN EINEN ABSTAND VON ENTZÜNBAREN MATERIALIEN BZW. MATERIALIEN DIE SELBST ZÜNDEN KÖNNEN (HEIZUNGSBOILER, ELEKTR. GERÄTE, KABEL ETC.) VON MINDESTENS **10.0 METERN** VOR, NEBEN UND HINTER DEM GASGRILL. ÜBER DEM GASGRILL MUSS IMMER FREI SEIN, ES DARF SICH NICHTS DARÜBER BEFINDEN.
21. WIR EMPFEHLEN, DASS DER GRILL BEI/VON IHREM LOKALEN GASHÄNDLER MINDESTENS EINMAL IM JAHR VON EINEM KOMPETENTEN TECHNIKER ÜBERPRÜFT WIRD. FÜHREN SIE DIESE ÜBERPRÜFUNG AUF KEINEN FALL SELBST DURCH.
22. VERSUCHEN SIE KEINERLEI UNBEFUGTES EINGREIFEN IN DIE HAUPTLEITUNGEN/ -SCHALTUNGEN DES GRILLS, ZUM BEISPIEL GAS LEITUNGEN, DAMPFSTRAHLPUMPE UND VENTILE ETC.
23. ÜBERPRÜFEN SIE IMMER DIE GASLEITUNG UND GASANSCHLÜSSE NACH LECKS MIT HILFE VON SEIFENWASSER ODER LECKSUCHSPRAY, NACHDEM SIE DEN GASSCHLAUCH UND DRUCKREGLER ANGESCHLOSSEN HABEN.
24. DIE DECKEL MÜSSEN IMMER GEÖFFNET SEIN, WENN EIN BRENNER ANGEZÜNDET WIRD. DER DECKEL DES WOKBRENNERS (SEITENBRENNER) MUSS EBENFALLS BEIM ANZÜNDEN IMMER GEÖFFNET SEIN. ES KÖNNEN SONST GEFÄHRLICHE SITUATIONEN ENTSTEHEN.
25. DER SEITENBRENNER DARF NUR MIT PFANNEN MIT EINEM DURCHMESSER VON MINDESTENS 16 CM UND MAXIMAL 26 CM DURCHMESSER GENUTZT WERDEN. ACHTEN SIE IMMMER DARAUF, DASS DIE PFANNE FEST UND SICHER STEHT UND NICHT WACKELT. PFANNEN MIT GEWÖLLBTEM UND/ODER KANTIGEM BODEN DÜRFEN NICHT BENUTZT WERDEN!
26. VERWENDEN SIE HITZEBESTÄDIGE SCHUTZHANDSCHUHE UND STABILES, LANGES GRILLWERKZEUG, WENN SIE DEN GRILL BEDIENEN.
27. SEIEN SIE VORBEREITET FALLS EIN UNFALL PASSIERT ODER EIN FEUER AUSBRICHT. WISSEN SIE DARÜBER BESCHEID WO DAS ERSTE HILFE SET IST UND WO SICH DER FEUERLÖSCHER BEFINDET UND WIE MAN DIESEN HANDHABT.
28. HALTEN SIE JEGLICHE STROMKABEL UND BENZINSCHLÄUCHE FERN VON HEIßEN OBERFLÄCHEN.
29. SOLLTEN SIE IRGENDWELCHE FRAGEN BEZÜGLICH DES AUFBAUS ODER DER BEDIENUNG HABEN, KONTAKTIEREN SIE BITTE SOFORT ENTWEDER DEN HERSTELLER, IHREN VERKÄUFER ODE DEN NÄCHSTEN FACHHÄNDLER.
30. SORGEN SIE DAFÜR, DASS DER GASGRILL UND DIE GASFLASCHE IMMER FEST, SICHER UND EBENERDIG AUF EINEM NICHT BRENNBAREN BODEN STEHEN, DIE GASSCHLÄUCHE KEINE HEISSEN ODER SCHARFKANTIGEN TEILE BERÜHREN UND KEINE STRÄUCHER, GEBÜSCHE UND ÜBERHÄNGE IN DER NÄHE SIND.
31. SOLLTE DAS GERÄT DEFEKT ODER BESCHÄDIGT SEIN ODER SIE PROBLEME MIT DEM GERÄT HABEN, KONTAKTIEREN SIE IMMER EINEN FACHHÄNDLER ZUR REPARATUR. BETREIBEN SIE DAS GERÄT DANN NICHT MEHR.
32. ENTSORGEN SIE DIE VERPACKUNG ENTSPRECHEND DER IN IHREM LAND GELTENDEN VORSCHRIFTEN.
33. DER GRILL IST NUR ZUM GRILLEN <u>OHNE</u> HOLZKOHLE, LAVASTEINE ODER BRIKETTS ANDERER ART BESTIMMT.
34. ES DÜRFEN KEINE VERSCHLOSSENEN SPEISENBEHÄLTER MIT DEM GRILL ERHITZT WERDEN.
35. STELLEN SIE NUR MAXIMAL 5 KG SCHWERE GASFLASCHEN IN DIE

GASFLASCHENVORRICHTUNG DES GASGRILLS IM UNTERBAU (SOFERN VORHANDEN).

36. LAGERN SIE NIEMALS EINE ERSATZ-GASFLASCHE IM UNTERBAU DES GASGRILLS. LAGERN SIE DIESE IM AUßENBEREICH VOM GASGRILL WEIT ENTFERNT UND NICHT IN DESSEN NÄHE.
37. TEILE DIE DURCH DEN HERSTELLER ODER VERKÄUFER VERSIEGELT WURDEN, DÜRFEN NICHT GEÖFFNET WERDEN. ES DÜRFEN KEINE VERÄNDERUNGEN JEGLICHER ART AM GASGRILLVORGENOMMEN UND REPARATUREN NUR VON EINEM GEPRÜFTEN FACHMANN DURCHGEFÜHRT WERDEN.
38. DIESER GASGRILL IST NICHT FÜR DEN EINSATZ AUF SCHIFFEN, WOHNMOBILEN ODER CAMPINGWÄGEN VORGESEHEN.
39. BITTE FIXIEREN SIE ZWEI LAUFRÄDER MIT DEN ANGEBRACHTEN FESTSTELLBREMSEN.
40. SOLLTE EIN BRENNER WÄHREND DES BETRIEBS ERLÖSCHEN, SCHLIEßEN SIE ALLE GASVENTILE. ÖFFNEN SIE DEN DECKEL UND WARTEN SIE FÜNF MINUTEN BEVOR SIE ERNEUT DIE BRENNER ZÜNDEN.
41. DIESER GRILL DARF NICHT EINGEBAUT WERDEN, SONDERN NUR FREISTEHEND BENUTZT WERDEN.

BITTE BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR EVENTUELL SPÄTER AUFTRETENDE FRAGEN AUF!

⚠ ACHTUNG:



2. TECHNISCHE INFORMATIONEN/HINWEISE

Building & Home Supplies GmbH Götzenbergstr. 35 71711 Steinheim Germany	CE	**0359-14**		**BBQ-BOSS**	
CE Identnummer:	0359CP1454		Serien Nr.:		
Modell Nr.:	BBQ-BOSS Gasgrill Arizona (CB-511-SE)				
Gerätekategorie:	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
Gasart:	G30 Butane	G31 Propane	G30 Butane und G31 Propane	G30 Butane und G31 Propane	G30 Butane und G31 Propane
Anschlussdruck:	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar

Gesamt Wärmebelastung:		23, 5 kW (1711 g/h). Je Hauptbrenner 3,5 kW , 2,5 kW für den Seitenbrenner und 3,5 kW für den Backburner. Der Backburner darf aber nicht gleichzeitig mit den Hauptbrennern und/oder dem Seitenbrenner betrieben werden.			
Anschlusswert:		1711 g/h	1711 g/h	1711 g/h	1711 g/h
Größe der Düse	Hauptbrenner	0,90 mm	0,90 mm	0,85 mm	0,80 mm
	Wokbrenner	0,75 mm	0,75 mm	0,72 mm	0,68 mm
	Backburner	0,90 mm	0,90 mm	0,85 mm	0,80 mm
Eingestellt nur für EG Bestimmungsländer:					DE, AT, CH
* Stromversorgung Gasgrill Rotisserie und AC Motor: 220-240V, 50HZ					

⚠ WARNING

NUR IM FREIEN VERWENDEN. DER GASGRILL DARF NUR IM FREIEN AN GUT BELÜFTETEN ORTEN VERWENDET WERDEN. DER GEBRAUCH IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN IST STRENG UNTERSAGT UND GEFÄHRLICH.
ACHTUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEIß SEIN. KINDER FERNHALTEN.
DREHEN SIE NACH DEM GEBRAUCH ALLE KONTROLLKNÖPFE IM UHRZEIGERSINN AUF DIE "AUS"/"OFF (●)" POSITION UND DAS GASFLASCHENVENTIL ZU.
DAS GERÄT MUSS WÄHREND DES BETRIEBS VON BRENNBAREN MATERIALIEN FERNGEHALTEN WERDEN.
VERSICHERN SIE SICH, DASS SICH KEINE ENTZÜNDLICHEN GEGENSTÄNDE, MATERIALIEN ETC. IN DER NÄHE BZW. ÜBER DEM GASGRILL BEFINDEN.
DAS GERÄT WÄHREND DES BETRIEBS NICHT BEWEGEN.
NEHMEN SIE KEINE TECHNISCHEN ÄNDERUNGEN AN DEM GERÄT VOR.
NACH GEBRAUCH DAS SCHLIEßVENTIL DER GASFLASCHE SCHLIEßEN.
ZÜNDEN SIE NIEMALS DIE HAUPTBRENNER, DEN BACKBURNER ODER DEN SEITENBRENNER BEI GESCHLOSSENEM GRILL- BZW. SEITENBRENNERDECKEL, DA DIES SEHR GEFÄHRLICH IST UND DAS GERÄTE BESCHÄDIGEN KANN.
DAS GERÄT NICHT VERÄNDERN!
LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR INBETRIEBNAHME DES GERÄTS.

3. VORBEREITUNG

SIE MÜSSEN EINE 5 KG ODER 11 KG LPG BUTAN/PROPAN GAS FLASCHE KAUFEN, SOWIE EINEN 50 MBAR DRUCKREGLER UND EINEN GASSCHLAUCH (SOFERN NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN) UM DEN GASRILL BENUTZEN ZU KÖNNEN. DIES ERHALTEN SIE BEI IHREM VERKÄUFER ODER IHREM NÄCHSTGELEGENEN GASHÄNDLER. IN DEUTSCHLAND VERWENDEN SIE DIE GASART/KATEGORIE I3B/P(50), EINEN 50 MBAR DRUCKREGLER UND GASSCHLAUCH MIT EINEM ¼ ZOLL LINKSGEWINDE (ANSCHLUSSGEWINDE).

WARNUNG: DIE LÄNGE DES GASSCHLAUCHES, DER DAS GERÄT MIT DER GASFLASCHE VERBINDET, SOLLTE NICHT LÄNGER ALS 1,5 METER SEIN. **VERWENDEN SIE NUR MAXIMAL 5 KG SCHWERE GASFLASCHEN AUF DER VORRICHTUNG DER BODENABLAGE.**

4. ANSCHLIESSEN DER GASFLASCHE AN DEN GASGRILL

Druckregler/Druckminderer und Schlauch

Sie erhalten den passenden **50 mbar** Druckregler sowie den passenden Gasschlauch zur Nutzung mit der Gaskategorie **I3B/P(50)** bei uns oder ihrem lokalen Gashändler (sofern nicht schon im Lieferumfang enthalten). Verwenden Sie nur passende, behördlich zugelassen Druckregler und Gasschläuche. Verwenden Sie nur passende, in Ihrem Land behördlich zugelassen Druckregler und

Gasschläuche. Achten Sie darauf, dass Ihr Gasgrill genau auf diese Spezifikationen eingestellt ist und verwenden Sie keine Anschlussadapter oder dergleichen. Die durchschnittliche Überlebensdauer für Druckregler beträgt ca. acht Jahre. Es wird empfohlen den Druckregler jedoch nach spätestens fünf Jahren ab dem Herstellungsdatum auszutauschen. In einigen Ländern wird vorgeschrieben, dass der Gasschlauch und Druckregler bereits früher ausgetauscht werden muss und Druckregler mit einer Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom, einer Überdrucksicherheitseinrichtung oder Thermischen Absperreinrichtung etc. verwendet werden. Solche nationalen Vorschriften haben Vorrang, informieren Sie sich über die einschlägigen Normen. Der Gebrauch eines falschen Druckreglers und Schlauches ist gefährlich; überprüfen Sie daher immer, ob Sie die richtigen Teile haben bevor Sie den Gasgrill verwenden. Beachten Sie die Sicherheitshinweis, Hinweise und Anleitungen des Herstellers des Druckreglers und Gasschlauches.

Der Gasschlauch darf eine maximale Länge von 1,5 Metern haben und muss auf beiden Seiten ein ¼ **Zoll Linksgewinde** aufweisen. Gebrauchte oder beschädigte Schläuche müssen sofort ersetzt werden. Versichern Sie sich immer vor jedem Gebrauch des Gasgrills, dass der Gasschlauch nicht geknickt oder verdreht ist, keine Risse, Abnutzungen, Einschnitte oder poröse Stellen aufweist und dass er keine Teile des Gasgrills berührt (außer an seiner Anschlussstelle). Wenn Sie Beschädigungen am Schlauch feststellen, darf der Grill nicht verwendet werden. Ersetzen Sie den Schlauch durch einen neuen, behördlich zugelassenen Schlauch.
Falls Sie die Gasflasche im Unterbau lagern, führen Sie den Gasschlauch durch das Loch in der linken Seitenwand des Unterbaus zum Gasanschluss des Grills am linken Seitenelement.

Gasflasche

Für das Benutzen dieses Gasgrills wird eine Gasflasche (max. 11 kg) mit Butan/Propan LPG Gasgemisch **I3B/P(50)** benötigt. Die Gasflasche darf nicht fallen gelassen und muss immer mit größter Sorgfalt und Vorsicht gehandhabt werden! Wenn der Gasgrill nicht im Gebrauch ist, muss die Gasflasche abgetrennt werden. Setzen Sie nach dem Abtrennen vom Gerät wieder die Schutzkappe auf die Gasflasche auf. Achten Sie darauf, dass die Gasflasche nicht verrostet oder verbeult ist und das Schließventil und der Dichtungsring/Dichtungsgummi am Gasflaschenventil nicht beschädigt oder gerissen sind. Eine scheinbar leere Gasflasche kann noch immer Gas enthalten, seien Sie vorsichtig und lagern und transportieren Sie diese entsprechend.

Gasflaschen müssen immer draußen, an gut belüfteten Orten in einer aufrechten Position aufbewahrt werden. Achten Sie darauf dass keine Kinder in die Nähe der Gasflasche kommen. Die Gasflasche darf niemals an zu heißen Orten aufbewahrt oder transportiert werden (max. 45 °C). Lagern Sie die Gasflasche auf keinen Fall in der Nähe von Flammen, Laternen oder anderen entzündlichen Gegenständen. Rauchen Sie auf keinen Fall.

Die Abmessungen der Gasflasche dürfen maximal wie folgt sein:

- Bei einer Lagerung der Gasflasche in der speziellen Halterung im Unterbau des Grills:
  5 kg Gasflasche, Durchmesser ca. 23 cm, Höhe ca. 50 cm
- Lagerung der Gasflasche außerhalb des Grill und nicht im Unterbau:
  11 kg Gasflasche, Durchmesser ca. 29,5 cm, Höhe ca. 60 cm

Im Unterbau darf die Gasflasche nur in der speziellen Gasflaschenhalterung gelagert werden und der Gasgrills niemals mit Gasflasche im Unterbau bewegt werden. Achten Sie zwingend darauf, dass keinerlei Öffnungen (auch keine Belüftungsöffnungen) des Unterbaus und Gasgrills versperrt, verschlossen oder blockiert sind. Verwenden Sie im Unterbau max. 5 kg schwere Gasflaschen die perfekt und sicher in die Halterung passen.

Tipps für den sicheren Umgang mit Flüssiggas

• Ähnlich wie Erdgas und Kraftstoffe ist Flüssiggas (LPG) ist ein petrochemisches Produkt, das bei gewöhnlichen Drucken und Temperaturen gasförmig ist. Bei entsprechendem Druck wie in einer Gasflasche, wird das Gas jedoch flüssig. Sofern der Druck nicht vorhanden ist, verdampft die Flüssigkeit sofort und wird zu Gas.
• Der Geruch von LP-Gas ist ähnlich wie der von Erdgas. Sie sollten diesen Geruch einordnen können.

• Da LP-Gas schwerer als Luft ist. Kann sich ausströmendes Gas an tiefer gelegenen Stellen ansammeln und verteilt sich somit nicht.
• Die LP-Flasche muss immer stehend gelagert, transportiert und eingebaut werden. Sie dürfen auf keinen Fall fallengelassen, sondern immer mit der gebotenen Vorsicht behandelt werden.
• Transportieren und lagern Sie Gasflasche niemals an einem Ort, an dem Temperaturen von über 45°C vorherrschen können. Zudem lassen Sie die LP-Gasflasche an warmen Tagen nicht im Auto.
• Auch “leere” Gasflaschen sollten Sie mit der gleichen Vorsicht wie befüllte Gasflaschen behandeln. Selbst wenn sich in der LP-Gasflasche keine Flüssigkeit mehr befindet, kann in der Gasflasche noch Gas unter Druck vorhanden sein. Immer zuerst das das Ventil an der Gasflasche schließen, bevor Sie die Flasche vom Grill trennen.
• Beschädigte Gasflaschen dürfen nicht verwendet werden. Auch rostige oder verbeulte Gasflaschen oder Gasflaschen mit beschädigtem Gasflaschenventil sind gefährlich und dürfen nicht benutzt werden. Diese müssen umgehend durch eine neue Gasflasche ausgetauscht werden.
• Der Schlauchanschluss der Gasflasche muss bei jedem erneuten Anschließen der Gasflasche auf Gaslecks untersucht werden. Eine Gasleck Prüfung muss daher nach jedem Austausch der Gasflasche erfolgen.
• Die kleine Belüftungsöffnung des Druckreglers muss immer nach unten zeigen, sodass kein Wasser in die Öffnung gelangen kann. Auch muss die Öffnung immer frei von Schmutz, Fett, Insekten usw. und sauber sein.

Verbindung der Gasflasche mit dem Gasgrill

Bevor Sie die Gasflasche an den Grillkörper anschließen und danach regelmäßig, überprüfen Sie, dass sich keine Ablagerungen oder Insekten am Anschlussventil der Gasflasche, am Druckregler, den Brennern oder Brennerausgängen/-öffnungen befinden. Ein verstopfter Brenner oder ein verstopftes Ventil kann leicht zu offenen Bränden führen! Verbinden und Trennen Sie die Gasflasche niemals in der Nähe entzündbarer Gegenstände. Falls Sie die Gasflasche im Unterbau lagern, führen Sie den Gasschlauch durch das Loch in der linken Seitenwand des Unterbaus zum Gasanschluss des Grills.

Wie man die Gasflasche anschließt:

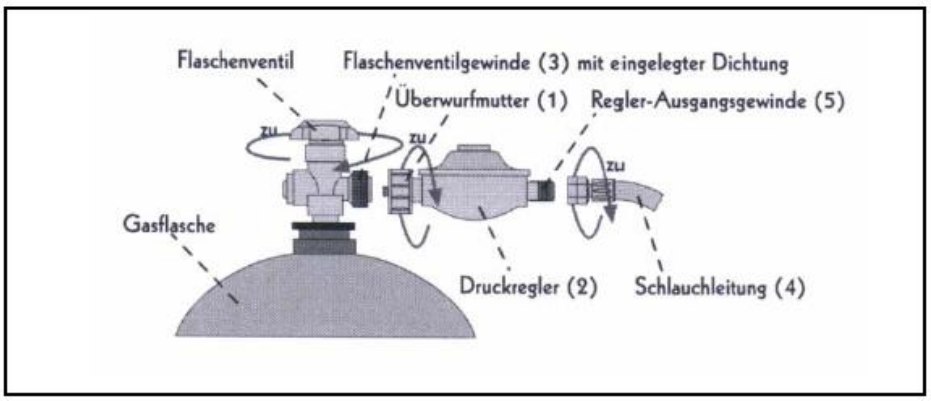
1. **Überprüfen Sie, dass alle Kontrollknöpfe im Uhrzeigersinn auf ”AUS”/“OFF (●)” gestellt und der Druckregler sowie das Gasflaschenventil ausgeschaltet bzw. zugedreht sind.**
2. **Verbinden Sie ein Ende des Gasschlauches fest mit einem Maulschlüssel entgegen dem Uhrzeigersinn mit der Schlauchmündung/dem Regler-Ausgangsgewinde am Druckregler (Linksgewinde).**
3. **Schrauben Sie die Überwurfmutter des Druckreglers entgegen dem Uhrzeigersinn handfest am Gasflaschenventilgewinde an (Linksgewinde) und verbinden Sie das andere Ende des Gasschlauches fest mit einem Maulschlüssel entgegen dem Uhrzeigersinn mit dem Gasanschluss der Grilleinheit (Linksgewinde).**
4. **Bringen Sie den Druckregler derart an, dass die kleine Belüftungsöffnung nach unten zeigt und in diese kein Wasser eindringen kann. Die Öffnung muss sauber und frei von Schmutz, Fett, Insekten usw. gehalten werden.**
5. **Achten Sie darauf, dass die Gasflasche immer stabil und fest steht und nicht umfallen kann. Sorgen Sie dafür, dass der Gasschlauch keine heißen oder scharfkantigen Teile des Gasgrills (bspw. die Fettauffangwanne, die Bodenplatte des Grills, Metallkanten etc.) berührt und kein Fett auf ihn tropft.**

Wie man die Gasflasche trennt:

1. Überprüfen Sie, dass alle Kontrollknöpfe im Uhrzeigersinn auf ”AUS”/“OFF (●)” gestellt und der Druckregler sowie die Gasflasche ausgeschaltet bzw. zugedreht sind.
2. Trennen Sie den Druckregler vom Gasflaschenventil indem Sie die Überwurfmutter im Uhrzeigersinn vom Gasflaschenventil abschrauben (Linksgewinde).

Wichtig: Überprüfen Sie immer die Gasleitung auf mögliche Lecks am Anschluss mit Seifenwasser wenn Sie die Gasflasche erneut anschließen. Des Weiteren halten sie alle entzündlichen Gegenstände fern, wenn Sie die Gasflaschen wechseln.

Abbildung Anschluss der Gasflasche/des Druckreglers:



5. ÜBERPRÜFEN NACH GASLECKS

WICHTIG: Alle werkseitig installierten Anschlüsse wurden sorgfältig auf Gaslecks geprüft. Sie sollten dennoch aus Sicherheitsgründen alle Anschlüsse nochmals auf Lecks überprüfen, bevor Sie Ihren BBQ-BOSS Gasgrill verwenden. Durch den Versand könnte sich ein Gasanschluss oder eine Verbindung gelöst haben oder beschädigt worden sein. Sollte zum Lieferumfang Ihres Gasgrill ein passender Druckregler und Gasschlauch gehören und der Druckregler und Schlauch bereits vormontiert sein, müssen Sie unbedingt nochmals sämtliche Verbindungen selbst auf Dichtigkeit und Festigkeit hin überprüfen und gegebenenfalls fest schrauben!

VOR DEM GEBRAUCH IMMER NACH UNDICHTEN STELLEN SUCHEN

Suchen Sie niemals mit Hilfe einer offenen Flamme nach undichten Stellen, verwenden Sie dafür ausschließlich Seifenwasser oder Lecksuchspray! Stellen Sie vor der Überprüfung auf Lecks sicher, dass sich in der Nähe keine Funken bilden können und keine offenen Flammen befinden. Funken oder offene Flammen können eine Explosion auslösen, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden führen kann.

Hinweis: Da einige Lecksuchlösungen, einschließlich Seifenwasser, möglicherweise leicht korrosiv sind, müssen Sie alle Anschlüsse nach dem Lecktest mit Wasser spülen.

Wichtig: Überprüfen Sie nach jedem Anschließen von Gasflasche und Druckregler, danach regelmäßig und immer vor der Benutzung nach längerer Lagerung oder längerem Nichtgebrauch alle Gasanschlüsse, - verbindungen und den Gasschlauch auf Lecks. Verbinden Sie unbedingt zuerst den Druckregler, Gasschlauch und die Gasflasche wie oben beschriebene mit dem Grill. Stellen Sie unbedingt alle Kontrollknöpfe auf die ”AUS”/“OFF (●)” Position, auch den des Wok- und Backburners(sofern vorhanden).

Überprüfen: Sprühen Sie mit einer Sprühflasche reichlich Seifenwasser (Wasser mit Seife oder Spülmittel) oder besser Lecksuchspray auf die zu überprüfende Stelle. Drehen Sie sodann das Gasflaschenventil auf, die Brenner aber nicht zünden. An undichten Stellen bilden sich (Seifen-)Blasen oder Blasen werden größer.
Falls ein Leck an einem Gewindeanschluss vorhanden ist, drehen Sie die Gaszufuhr zu und ziehen Sie den Gewindeanschluss an dem das Leck besteht nochmals fest. Drehen Sie nun den Gashahn wieder auf, und prüfen Sie erneut mit neuer Suchlösung.

Falls noch immer ein Leck besteht oder das Gasleck an einer anderen Stelle liegt, drehen Sie das Gasflaschenventil sofort zu und kontaktieren Sie ihren Fachhändler. Im Anschluss reinigen Sie sämtliche Teile mit Wasser.

Zu überprüfende Teile: Überprüfen Sie alle Gasanschlüsse und – verbindungen, die Gasregler und die Gasschläuche, insbesondere:

- Das Gasflaschenventil (Druckregler und Gasschlauch müssen vollständig am Gasgrill angebracht sein)

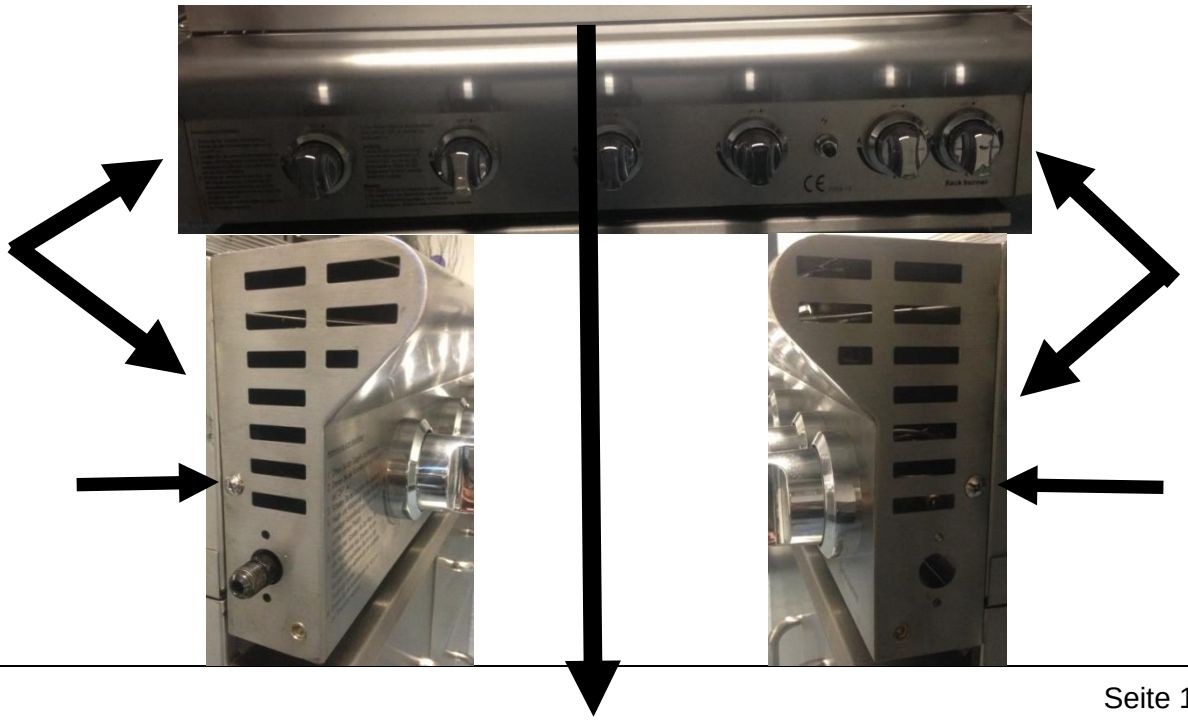
- Beide Anschlussstellen des Druckreglers (die Seite mit dem Anschlussventil für die Gasflasche und die andere Seite mit dem Anschlussgewinde für den Gasschlauch)
- Folgen Sie dem kompletten Gasschlauch bis hin zum Gasanschluss an der Grilleinheit
- Die gesamte Gasleitung des Grills an der die jeweiligen Gasregler/Ventile montiert sind
- Alle Gasregler/Ventile der Hauptbrenner sowie die Gasregler/Ventile des Wok- und Backburners (sofern vorhanden)
- Den Gas-Verbindungsschlauch der den Wokbrenner mit der Haupt-Grilleinheit verbindet
- Die Anschlussstelle für den Wokbrenner an der Wokbrenner-Einheit und die Anschlussstelle für den Wokbrenner an der Haupt-Grilleinheit

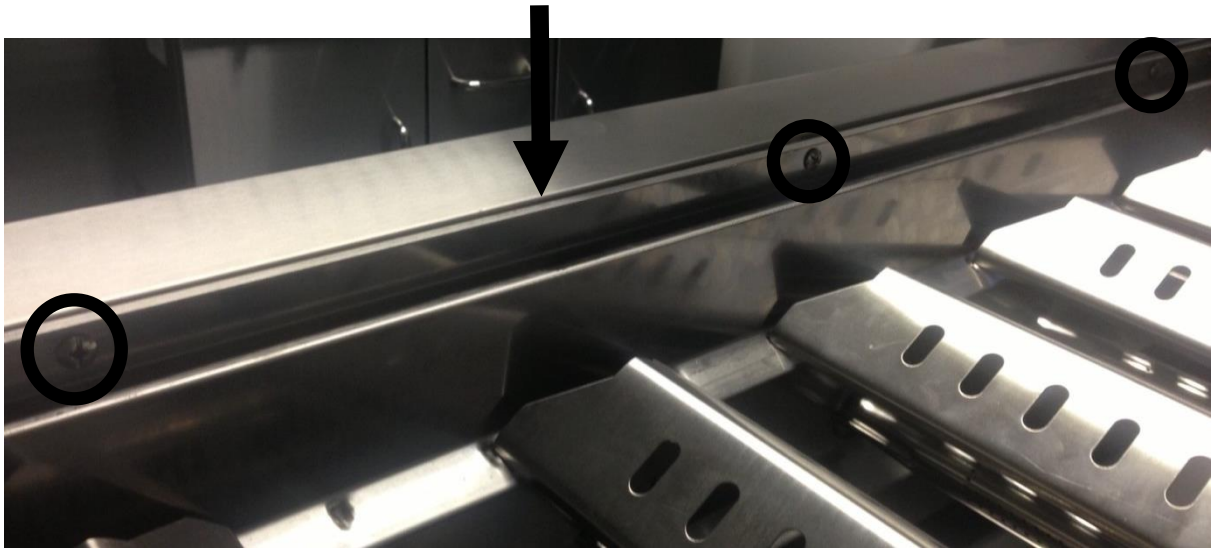
Hinweis: Um die Gasregler/Ventile der jeweiligen Brenner und die Gasleitung zu überprüfen, müssen Sie die Frontblende des Gasgrills entfernen. Bitte befolgen Sie hierzu folgende Anleitung:

ACHTUNG: STELLEN SIE VOR DER DEMONTAGE ZUNÄCHST SICHER, DASS DIE GASFLASCHE ABGEDREHT UND MINDESTENS 5 METER VOM GASGRILL ENTFERNT IST!

1. Öffnen Sie die Haube des Gasgrills und entfernen Sie die Roste/Platten.
2. Entfernen Sie die Seitenablagen (siehe 7. Aufbauanleitung, Seite 18/19/20).

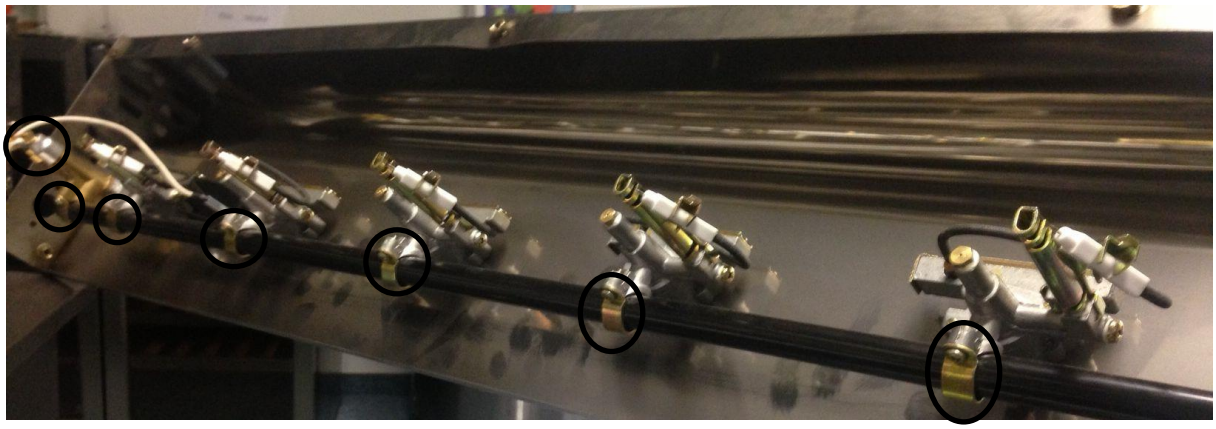
3. Entfernen Sie jeweils die eine seitlich und die drei oben angebrachten Schrauben der Bedienleiste.





4. Sie können die Bedienleiste nun vorsichtig ein klein wenig nach vorne ziehen. Jegliche Gasanschlüsse/-verbindungen, die Gasregler und die Gasleitung sind somit frei zugänglich und können nach Undichtigkeiten untersucht werden.

Prüfen Sie alle oben genannten Teile und insbesondere die Gasleitung, die Anschlüsse der einzelnen Gasregler, die Verbindungsgasleitung des Backburners und dessen Verbindungen (siehe folgende Bilder) indem Sie mit einer Sprühflasche reichlich Seifenwasser (Wasser mit Seife oder Spülmittel) oder besser Lecksuchspray auf die zu überprüfende Stelle sprühen.
Die weitere Vorgehensweise zur Überprüfung finden Sie auf Seite 9 ff.



5. Setzen Sie die Bedienleiste wieder in umgekehrter Reihenfolge Schritt für Schritt von Punkt 5 bis 1 zusammen um Ihren Gasgrill wieder einsatzbereit zu machen. Beachten Sie hierbei bitte, dass die Gasdüsen (an den jeweiligen Gasreglern) passend in das dazugehörige Brennerrohr eingeführt werden.

Achtung: Stellen Sie vor der Wiederinbetriebnahme sicher, dass alle Bauteile ordnungsgemäß montiert und alle Armaturen ordnungsgemäß festgeschraubt sind. Ihre Handlungen können bei Nichtbeachtung dieser Produktwarnung einen Brand, eine Explosion oder ein strukturelles Versagen des Geräts verursachen, wodurch es zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen sowie zu Sachschäden kommen kann.

6. ANZÜNDEN DES GASGRILLS

Achten Sie darauf, dass alle Verpackungsteile entfernt worden sind.

Anweisungen zum Anzünden des Gasgrills (Hauptbrenner)

1. Öffnen Sie den Deckel des Gasgrills und den Deckel des Seitenbrenners (sofern vorhanden) bevor Sie versuchen die Hauptbrenner anzuzünden.
2. Drehen Sie alle Kontrollknöpfe im Uhrzeigersinn auf “OFF (●)” (drücken und drehen Sie die Bedienknöpfe hierfür im Uhrzeigersinn).
3. Drehen Sie die Gaszufuhr am Gasflaschenventil entsprechend des Druckreglertyps auf (alle Kontrollknöpfe müssen sich in der “OFF (●)” Position befinden).
4. Drücken Sie den Kontrollknopf des Brenners ganz links runter, halten Sie diesen gedrückt und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf “” (höchste Position). Da die Piezo-Zündung in den Gasreglern integriert ist wird dies die Zündung aktivieren und den Brenner zünden (es ist ein „Klickgeräusch“ hörbar). Überprüfen Sie ob der Brenner angezündet wurde (schauen Sie zwischen den Rosten hindurch), beugen Sie sich aber nicht über den geöffneten Grill.
5. Wenn der Brenner nicht angezündet wurde, drehen Sie die Gaszufuhr an allen Kontrollknöpfen im Uhrzeigersinn auf “OFF (●)” (drücken und drehen) und das Gasflaschenventil zu und warten Sie bitte fünf Minuten mit geöffnetem Grilldeckel. Führen Sie danach Schritt 3 und 4 nochmals mit geöffnetem Deckel durch.
6. Passen Sie die Temperatur des Brenners an, indem Sie den Drehknopf zu der “”/“” Position drehen.
7. Um die anderen, rechts danebenliegenden Brenner anzuzünden, wiederholen Sie bitte Schritt 4 mit allen weiteren Brennern der Reihe nach von links nach rechts. Falls ein beliebiger Brenner nicht von alleine zündet, verfahren Sie bitte wie in Schritt 5 und warten Sie fünf Minuten mit geöffnetem Grilldeckel. Beginnen Sie das Zünden der Hauptbrenner immer mit dem Brenner ganz links.
8. Falls die Brenner nicht zünden, können Sie versuchen, die Brenner mit Hilfe eines sehr langen Streichholzes direkt an den jeweiligen Brenners nach weiteren 5 Minuten warten manuell zu zünden. Beginnen Sie auch das manuelle Zünden der Hauptbrenner immer mit dem Brenner ganz links und zünden Sie die danebenliegenden Brenner von links nach rechts. Sie müssen jeden Brenner einzeln manuell zünden. Zünden Sie hierfür das Streichholz an und halten Sie es direkt an eine Seite des Brenners während Sie den jeweiligen Kontrollknopf des Brenners drücken und auf “” (höchste Position) drehen. Sollte der Brenner nicht zünden, unterlassen Sie weitere Zündversuche und verfahren Sie darüber hinaus wie in Schritt 5. Konsultieren Sie bitte ihren lokalen Gashändler, damit er Ihre Zündung untersucht und repariert.
9. Um den Gasgrill abzuschalten, drücken und drehen Sie alle Kontrollknöpfe des Gasgrills im Uhrzeigersinn auf “OFF (●)” und drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasquelle aus.

Warnung: Falls die Brenner nicht sofort von alleine zünden, drehen Sie alle Kontrollknöpfe auf “OFF (●)” und das Gasflaschenventil zu. **Warten Sie fünf Minuten mit geöffneten Deckeln bevor Sie erneut versuchen die Brenner zu zünden.**

Anweisungen zum Anzünden des Gasgrills (Wokbrenner/Seitenbrenner, nur sofern vorhanden)

1. Öffnen Sie den Deckel des Wokbrenners und den Deckel des Gasgrills bevor Sie versuchen den Seitenbrenner anzuzünden.
2. Drehen Sie alle Kontrollknöpfe im Uhrzeigersinn auf “OFF (●)” (drücken und drehen Sie die Bedienknöpfe hierfür im Uhrzeigersinn).
3. Drehen Sie die Gaszufuhr am Gasflaschenventil entsprechend des Druckreglertyps auf (alle Kontrollknöpfe müssen sich in der “OFF (●)” Position befinden).
4. Drücken Sie den Kontrollknopf des Wokbrenners („WOKBRENNER“) runter, halten Sie diesen gedrückt und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf “” (höchste Position). Da die Piezo-Zündung in den Gasreglern integriert ist wird dies die Zündung aktivieren und den Brenner zünden (es ist ein „Klickgeräusch“ hörbar). Überprüfen Sie ob der Seitenbrenner angezündet wurde, beugen Sie sich aber nicht über den geöffneten Grill. Die Flamme des Wokbrenners ist an sonnigen Tagen womöglich schwer zu erkennen.

5. Wenn der Brenner nicht angezündet wurde, drehen Sie die Gaszufuhr an allen Kontrollknöpfen im Uhrzeigersinn auf “OFF (●)” (drücken und drehen) und das Gasflaschenventil zu und warten Sie bitte fünf Minuten mit geöffnetem Wokbrennerdeckel. Führen Sie danach Schritt 3 und 4 nochmals mit geöffnetem Deckel durch.
6. Falls der Wokbrenner nicht zündet, können Sie versuchen, den Brenner mit Hilfe eines sehr langen Streichholzes direkt am Wokbrenner nach weiteren 5 Minuten warten manuell zu zünden. Zünden Sie hierfür das Streichholz an und halten Sie es direkt an eine Seite des Wokbrenners während Sie den Kontrollknopf des Wokbrenners drücken und auf “” (höchste Position) drehen. Sollte der Brenner nicht zünden, unterlassen Sie weitere Zündversuche und verfahren Sie darüber hinaus wie in Schritt 5. Konsultieren Sie bitte ihren lokalen Gashändler, damit er Ihre Zündung untersucht und repariert.
7. Passen Sie die Temperatur des Brenners an, indem Sie den Drehknopf zu der “”/“” Position drehen.
8. Um den Gasgrill abzuschalten, drücken und drehen Sie alle Kontrollknöpfe des Gasgrills im Uhrzeigersinn auf “OFF (●)” und drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasquelle aus.

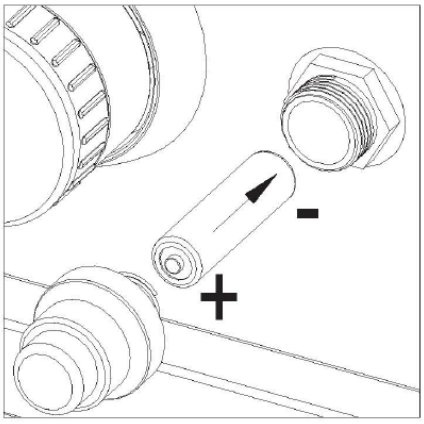
Warnung: Falls der Seitenbrenner nicht sofort von alleine zünden, drehen Sie alle Kontrollknöpfe auf “OFF (●)” und das Gasflaschenventil zu. **Warten Sie fünf Minuten mit geöffneten Deckeln bevor Sie erneut versuchen den Brenner zu zünden.**

<u>Anweisungen zum Anzünden des Backburner (Hinterbrenner/Rearburner)</u>

1. Öffnen Sie den Deckel des Gasgrills und den Deckel des Seitenbrenners bevor Sie versuchen den Backburner anzuzünden. Entnehmen Sie den Warmhalterost.
2. Drehen Sie den Backburner Kontrollknopf und alle anderen Kontrollknöpfe auf “OFF (●)” (drücken und drehen Sie die Bedienknöpfe hierfür im Uhrzeigersinn). <u>Der Infrarot-Backburner/Hinterbrenner darf nicht gleichzeitig mit den Hauptbrennern und dem Wokbrenner betrieben werden.</u>
3. Drehen Sie die Gaszufuhr am Gasflaschenventil entsprechend des Druckreglertyps auf (alle Kontrollknöpfe müssen sich in der “OFF (●)” Position befinden).
4. Drücken Sie den Backburner Kontrollknopf („Backburner“) runter, halten Sie diesen gedrückt und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf “” (höchste Position) während Sie den separaten Zündknopf drücken (es ist ein „Klickgeräusch“ hörbar). Halten Sie den Backburner Kontrollknopf für weitere 15 Sek. gedrückt, nachdem der Brenner entzündet ist. Überprüfen Sie, ob der Backburner angezündet wurde, beugen Sie sich aber nicht über den geöffneten Grill. Die Flamme des Backburners ist womöglich schwer zu erkennen.
5. Wenn der Brenner nicht angezündet wurde, drehen Sie die Gaszufuhr an allen Kontrollknöpfen im Uhrzeigersinn auf “OFF (●)” (drücken und drehen) und das Gasflaschenventil zu und warten Sie bitte fünf Minuten mit geöffnetem Grilldeckel. Führen Sie danach Schritt 3 und 4 nochmals mit geöffnetem Deckel durch.
6. Falls der Backburner nicht zündet, können Sie versuchen, den Brenner mit Hilfe eines sehr langen Streichholzes direkt am Backburner nach weiteren 5 Minuten warten manuell zu zünden. Zünden Sie hierfür das Streichholz an und halten Sie es direkt an den Backburner während Sie den Kontrollknopf des Backburners drücken und auf “” (höchste Position) drehen. Sollte der Brenner nicht zünden, unterlassen Sie weitere Zündversuche und verfahren Sie darüber hinaus wie in Schritt 5. Konsultieren Sie bitte ihren lokalen Gashändler, damit er Ihre Zündung untersucht und repariert.
7. Die Temperatur des Backburners ist immer konstant und kann nicht verändert werden.
8. Um den Gasgrill abzuschalten, drücken und drehen Sie alle Kontrollknöpfe des Gasgrills im Uhrzeigersinn auf “OFF (●)” und drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasquelle aus.

Warnung: Falls der Backburner nicht sofort von alleine zünden, drehen Sie alle Kontrollknöpfe auf “OFF (●)” und das Gasflaschenventil zu. **Warten Sie fünf Minuten mit geöffneten Deckeln bevor Sie erneut versuchen den Brenner zu zünden.**

- **Hinweis:** Für die Zündung Ihres Backburners müssen Sie eine „AAA Micro“ (LR03/1,5 V) Batterie kaufen. Drehen Sie bitte den Verschlussdeckel des separaten Zündungs-Knopf ab und setzten Sie in die dafür vorgesehene Öffnung die Batterie mit dem Plus Pol nach Oben (in Richtung Drehverschluss) ein, vgl. Abbildung. Drehen Sie den Verschlussdeckel der Zündung wieder auf. Die Zündung ist nun einsatzbereit. Die Batterie darf nicht verschluckt werden, ins Feuer geworfen werden oder zu hohen Temperaturen ausgesetzt werden. Es besteht Explosionsgefahr. Nehmen Sie die Batterie aus dem Gerät, wenn dieses längere Zeit nicht verwendet wird. Bei falscher Anwendung kann Flüssigkeit aus der Batterie austreten; vermeiden hiermit unbedingt jeglichen Kontakt.



7. REINIGUNGSANWEISUNGEN/AUFBEWAHRUNG/INSTANDHALTUNG

Warnung: Eine Reinigung oder Reparatur sollte nur durchgeführt werden, wenn der Gasgrill vollkommen abgekühlt ist und alle Kontrollknöpfe auf “AUS“/“OFF (●)” stehen und das Gasflaschenventil zugedreht ist! Achten Sie beim Reinigen auf den Umgang mit Metallteilen (es können scharfe Stellen/Kanten vorhanden sein) und gehen Sie sehr vorsichtig damit um, sodass Verletzungen vermieden werden. Ziehen Sie Schutzhandschuhe an.

1. Sie müssen die Fettauffangwanne, die Flammenabweiser und Flammenleiter, den gesamten Garraum inkl. den Bereich um die Brenner und der Innenseite des Deckels, die Grillroste/Grillplatten und den Rest des ganzen Grills regelmäßig säubern. Weiterhin muss die Fettauffangwanne und der Garraum vor jedem Grillen gereinigt werden, um ein eventuelles Entflammen des Fetts zu vermeiden. Legen Sie die Fettauffangwanne nicht mit Aluminiumfolie aus, dies kann zu Stichflammen führen. Fettbrände sind sehr gefährlich und müssen daher unbedingt durch regelmäßiges Reinigen vermieden werden. Wir empfehlen den Gasgrill aufgrund der sensiblen Materialien nur mit einem feinen Tuch, einer Bürste und einer Seifenlösung oder einem Spezialreiniger zu reinigen.
   Bitte verwenden Sie beim Reinigen Ihres Grills und der Grillroste, Grillplatten etc. unter keinen Umständen Metallbürsten jeglicher Art. Dies kann zu einer Reduzierung/Beschädigung der Materialien führen.
2. Reinigen Sie alle Teile die das Grillgut berühren können nach jedem Grillen (im Zweifel vor Gebrauch erneut) gründlich zur Vermeidung von Bakterien etc.
3. Die inneren Oberflächen des Grills sollten mit heißem Seifenwasser gewaschen werden.
4. Überprüfen Sie regelmäßig (wenigstens zwei Mal pro Grillsaison) und immer vor der Benutzung nach längerer Lagerung oder längerem Nichtgebrauch, ob die Brenneröffnungen und Ventile frei von Insekten und Spinnen sind, die die Gaszufuhr blockieren könnten. Reinigen Sie auch die Ventil- und Schlauchumgebung. Es ist wichtig, dass die Brenner- und Ventilöffnungen nicht durch Hindernisse oder Verstopfungen blockiert werden. Da Ihr Gasgrill für die Verwendung im Freien vorgesehen ist, ist er ein Ziel für Spinnen und Insekten. Diese nisten sich gerne im Venturibereich (vorderer Bereich der Brenneröffnungen die über die Düsen gestülpt werden) des Brennerrohres

ein. Der Gasfluss kann somit blockiert werden, mit der Folge, dass Gas zurück und aus der Brennerluftöffnung ausströmt. Folge dessen kann ein Brand in und um die Brennerluftöffnungen unter dem Bedienfeld sein. Dadurch kann es zu ernsthaften Beschädigungen Ihres Gasgrills und Personenverletzungen kommen. Reinigen und prüfen Sie alle Brenner/-öffnungen und Ventile daher regelmäßig und vor allem bei folgenden Anzeichen:

- Sehr gelbe und schwache Brennerflamme verbunden mit Gasgeruch
- Temperatur wird nicht mehr erreicht
- Brenner zünden nicht mehr bzw. nicht mehr richtig
- Ungleichmäßiges heizen der Brenner

5. Jegliche Veränderungen am Gerät sind gefährlich und nicht erlaubt. Achten Sie darauf, dass Sie beim Reinigen keine Teile des Grills beschädigen oder die Brenneranschlüsse/-öffnungen etc. aus Versehen erweitern.

Hinweis: Ihr Grill lässt sich einfach und mit wenig Aufwand reinigen, befolgen Sie einfach diese hilfreichen Hinweisen. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an scharfen Ecken und Kanten im Inneren des Gasgrills schneiden.

Reiniger Empfehlung: Wir empfehlen Ihnen zur Reinigung Ihres Gasgrills unseren speziellen BBQ-BOSS Grillreiniger. Mit diesem Reiniger lassen sich selbst hartnäckigste Verschmutzungen sehr einfach lösen ohne dass – wie teilweise bei anderen Reinigern – die Materialien Ihres Grills angegriffen werden. Verwenden Sie niemals aggressive, scharfe Reiniger wie Backofenreiniger, Scheuermilch oder Reiniger mit Zitrusbestandteilen Säure, Lösungsbenzin oder Xylol etc.

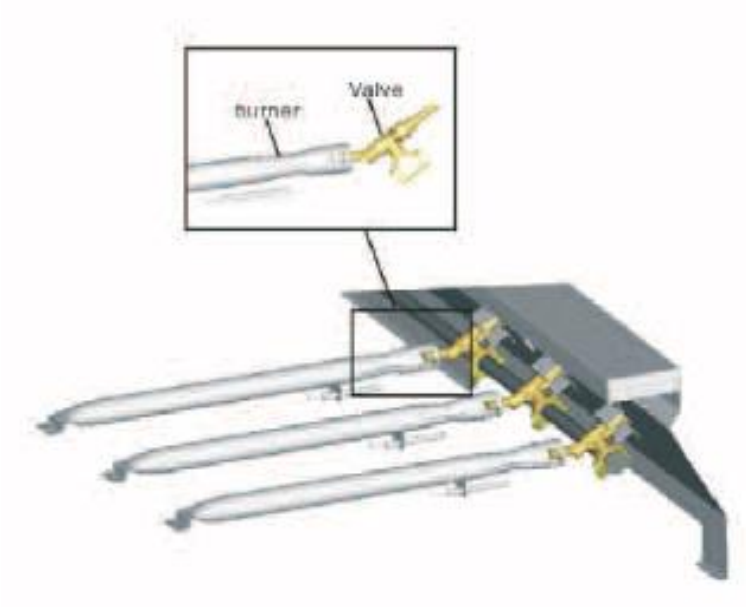
Achtung: Um sämtliche Rückstände von Reinigungsmitteln vollständig zu entfernen, spülen Sie die Grillroste, Grillplatten, den Warmhalterost und sonstige Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen nach jeder Reinigung mit reichlich klarem Wasser.

Vor der ersten Inbetriebnahme/nach dem Reinigen: Lassen Sie den Gasgrill vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Reinigen mit einem Brenner auf höchster Stufe und den anderen Brennern auf mittlerer Stufe ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel laufen um alle Produktions- und Reiniger Rückstände zu eliminieren. Niemals den Wokbrenner bei geschlossenem Deckel betreiben.

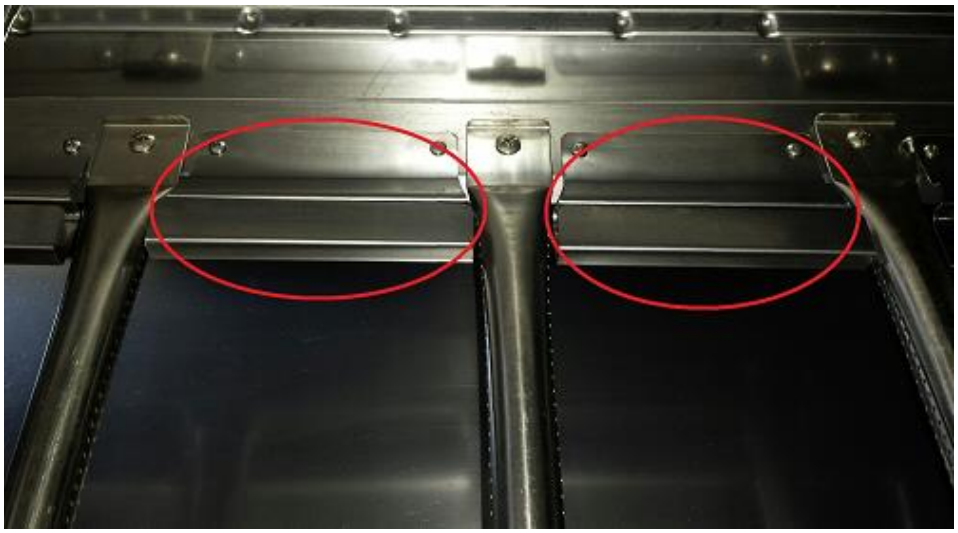
<u>Instandhaltung der Brenner/Flammenleiter</u>

1. Überprüfen Sie den Hals, die Hauptöffnungen und die Ventilationslöcher jedes Brenners und Brennrohrs auf Insektennester. Sie können dafür mit einer Taschenlampe in die Brenneröffnungen hinein leuchten. Beseitigen Sie eventuelle Nester gründlich bevor Sie den Brenner wieder benutzen. Klopfen Sie leicht auf den Brenner, damit Ablagerungen und Schmutz aus dem Brennerrohr fallen.
2. Reinigen Sie die Brenner regelmäßig und versichern Sie sich, dass diese frei von Ablagerungen sind. Sie können Ihre Brenner am einfachsten reinigen, indem Sie die Oberfläche mit einem Tuch und einer Bürste bearbeiten und – nachdem Sie die Brenner ausgebaut haben – eine kleine, schmale Flaschenbürste und einen Draht verwenden und diese in die Brenneröffnungen hineinschieben und wieder herausziehen. Eine andere Möglichkeit ist, dass Sie mit einem Kompressor Luft in die Brenner pusten und überprüfen, ob die Luft an allen Brenneröffnungen wieder austritt und sodann sämtliche Brenneröffnungen reinigen. Reinigen und prüfen Sie alle Brenneröffnungen regelmäßig und gründlich. Erweitern Sie die Brenneröffnungen und Anschlüsse aber nicht beim Reinigen.
3. Sollte ein Brenner verstopft sein oder Risse oder sonstige Beschädigungen aufweisen, muss dieser unbedingt gegen einen neuen Brenner ausgetauscht werden.
4. **Ihre Brenner sind Verschleißteile die je nach Nutzungsintensität, Wartung und Reinigung regelmäßig (teilw. bereits nach 1-2 Jahren) ausgetauscht werden müssen.**
5. Um einen Brenner auszutauschen, lösen Sei einfach die Schraube am Ende des Brenners der diesen im Garraum befestigt und entnehmen Sie den Brenner nach oben. Heben Sie hierfür das Ende des Brenners an und ziehen Sie die Brenner von der Gas Düse (von den Kontrollknöpfen gesehen nach hinten) weg. Achten Sie darauf, dass die Düse nicht beschädigt wird.
6. Setzen Sie die von außen getrockneten Brenner nach einem Austausch oder dem Reinigen wieder in die richtige Position ein. Überprüfen Sie, ob die Brenneröffnung vollständig und ordnungsgemäß über die Gas Düse gestülpt ist und befestigen Sie die Brenner wieder mit der jeweiligen Schraube

am Garraum. Um eine eventuelle Korrosion zu vermeiden, trocknen Sie die Brenner indem Sie diese anzünden.



Wichtig: Überprüfen Sie regelmäßig, ob die “Flammenleiter” (kleine Metallteile zwischen sämtlichen Brennern, vgl. Abbildung unten) Ihres Gasgrills nicht beschädigt oder abgenutzt sind. Diese Flammenleiter sind dafür zuständig, neben gezündeten Brennern liegende, nicht gezündete Brenner aus denen aber Gas ausströmt zu zünden.



<u>Lagerung/Aufbewahrung des Gasgrills und der Gasflasche:</u>

1. Ihre Gasflasche muss im Freien vor allen Witterungseinflüssen geschützt geschlossen/zugedreht an einem gut belüfteten Ort gelagert werden und muss von Ihrem Grill abgetrennt sein, wenn er nicht benutzt wird. Die Gasflasche muss stets vertikal stehen und darf nicht zu hoher Hitze ausgesetzt werden. Achten Sie darauf, dass die Gasflasche nicht verrostet oder verbeult ist. Setzen Sie nach dem Abtrennen vom Gerät wieder die Schutzkappe auf die Gasflasche auf. Wenn Sie die Gasflasche von ihrem Grill entfernen, versichern Sie sich, dass sich keine entzündlichen Gegenstände in der Nähe befinden und Sie im Freien sind.
2. Der Gasgrill muss immer auf einer ebenerdigen und sicheren Fläche stehen. Der Gasgrill sollte nicht einem direkten Luftzug ausgesetzt werden. Er sollte auch gegenüber jeglicher Art von Feuchtigkeit und Wasser (Regen etc.) geschützt werden.
3. Wenn Sie Ihren Grill nach einer längeren Lagerzeit wieder verwenden, überprüfen Sie ihren Grill bitte auf Lecks in den Gasleitungen und dass die Brenner frei von Ablagerungen etc. sind bevor Sie

ihn wieder verwenden.

4. Wenn Ihr Grill im Freien aufbewahrt wird, versichern Sie sich, dass alle Bereiche unter der Vorderpfanne und alle anderen Bereiche des Grills frei von Ablagerungen (Insekten oder ähnlichem) sind. Schützen Sie das Gerät vor Witterungseinflüssen insb. vor Feuchtigkeit. Verwenden Sie hierzu am besten eine passende wetterfeste Abdeckhaube und ein mildes Edelstahlreinigungsmittel. Lagern Sie den Grill unbedingt überdacht.
5. Ihr Grill darf nur innerhalb geschlossener Räume aufbewahrt werden, wenn die Gasflasche getrennt, und entsprechend Punkt 1 gelagert wird.

8. TIPPS ZUM GRILLEN

1. Ihr Gasgrill ist für eine empfohlene Gartemperatur von ca. 220° bis 240°C ausgelegt. Die Maximaltemperatur kann je nach Umgebungsbedingungen wie bspw. Lufttemperatur und Wind stark schwanken.
2. Grillen Sie immer bei geschlossenem Deckel, damit die Hitze gleichmäßig verteilt wird. Sofern Sie ihren Deckel geschlossen haben, erfolgt der Garvorgang ähnlich wie mit einem Umluft- Backofen. Das Thermometer am Deckel zeigt Ihnen die Gartemperatur im Inneren an. Das Grillen selbst sowie das Vorheizen erfolgen immer mit geschlossenem Deckel.
3. Heizen Sie den Grill vor dem Grillen immer vor. Stellen Sie einen Brenner auf “HI” (“”, höchste Position) und die restlichen Brenner auf kurz vor “HI” (“”) und schließen Sie den Deckel. Heizen Sie den Grill 10-15 Minuten lang vor, bis das Thermometer 220° bis 240°C anzeigt.
4. Für ein perfektes Ergebnis braten Sie das Fleisch immer erst an und garen Sie das Fleisch bei geschlossenem Deckel.
5. An kälteren und windigen Tagen oder in größeren Höhen verlängern sich die Garzeiten teilweise erheblich.
6. Die Garzeiten sind von Wetter, Größe, Masse sowie Form des Grillguts abhängig.
7. Größere Stücke Fleisch benötigen eine längere Garzeit als Kleinere. Ein dicht belegter Grillrost verlängert die Garzeit im Vergleich zu einem weniger dicht belegten.
8. Übermäßiges Fett Ihres Grillguts schneiden Sie bitte ab. Es wird empfohlen, nicht mehr als 5 bis 6 mm Fett am Fleisch zu lassen. Dadurch verhindern Sie unerwünschte Stichflammen und erleichtern sich den Reinigungsprozess.
9. Auf einem Grillrost direkt über einen Brenner liegendes Grillgut müssen Sie eventuell wenden oder an eine weniger heiße Stelle umplatzieren.
10. Verwenden Sie zum Wenden Ihres Grillguts bitte immer eine lange Grillzange und keine Gabel. Diese schützt vor Verbrennungen und verhindert den Verlust von Bratensäften. Einen Fisch am Stück wenden und grillen Sie am einfachsten mit einem speziellen Fischbräter.
11. Im Falle von Stichflammen, drehen Sie sofort alle Brenner aus und platzieren Sie das Grillgut auf einer anderen Stelle des Grillrosts. Zünden Sie Ihren Gasgrill erst nachdem die Flammen erloschen sind wieder. **LÖSCHEN SIE FLAMMEN AN EINEM GASGRILL NIEMALS MIT WASSER!**
12. Für manche Speisen die Sie ebenfalls auf Ihrem Grill zubereiten können (bspw. Aufläufe und dünne Grillgutstreifen), müssen unter Zuhilfenahme eines Kochgefäßes gegrillt bzw. gegart werden. Spezielle Einweg-Grillschalen sowie hitzebeständige Metallpfannen (auch die Griffe!) eigen sich hierfür.
13. Achten Sie unbedingt immer darauf, dass die Fettauffangwanne und der Garraum sauber sind und sich keinerlei Grillreste und Fette darin befinden.
14. Es empfiehlt sich, eine Uhr zum Grillen zu nutzen, sodass Ihr Grillgut immer auf den Punkt genau gegrillt ist und nicht angebrannt oder zu durch wird.
15. Sollte einer Ihrer Brenner während des Grillenvorgangs erlöschen, öffnen Sie bitte den Deckel und schalten Sie alle Brenner aus. Warten Sie fünf Minuten, bevor Sie die Brenner erneut zünden, vgl. oben.

9. AUFBAUANLEITUNG FÜR DIE SEITENABLAGEN BZW. DEN WOKBRENNER

Bitte beachten Sie für einen einfachen Zusammenbau:

1. Vermeiden Sie Einzelteile des Gerätes mit Gewalt zusammenzufügen.
2. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für den Zusammenbau.
3. Da hauptsächlich große Teile an den Gasgrill angebracht werden müssen, empfiehlt es sich den Aufbau zu zweit durchzuführen.
4. Legen Sie sich vor der Montage alle Teile zusammen und schaffen sich ausreichend Platz.
5. Ziehen Sie die Schraubverbindungen vorerst handfest und nach erfolgreichem Montageschritt nochmals richtig an.
6. Folgen Sie den Montageschritten gemäß den Abbildungen. Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen.
7. **Achten Sie beim Aufbau auf den Umgang mit Metallteilen (es können scharf Stellen/Kanten vorhanden sein) und gehen Sie sehr vorsichtig damit um, sodass Verletzungen vermieden werden.**
8. Finden Sie einen großen, sauberen Bereich auf dem Sie ihren Gasgrill aufbauen können
9. **Sofern Ihr Gasgrill mit einem Wokbrenner in der Seitenablage ausgestattet ist, muss die Seitenablage mit Wokbrenner unbedingt montiert werden**.
10. Stellen Sie sicher, dass jegliches Verpackungsmaterial – auch die Plastikfolien – vor dem Zusammenbau entfernt werden.

Die meisten Teile des Grills sind schon vormontiert: Die Haube, der Grillkörper, der Stauraum, die Grilleinheit inkl. Brennereinheit sind vormontiert und müssen nicht zusammengebaut werden. Lediglich das rechte und linke Seitenteil werden nicht vormontiert geliefert. Genauso wie die Gasleitung welche die Grilleinheit mit dem Seitenbrenner verbindet, diese muss ebenfalls noch angebracht werden.
Sofern Sie das Modell mit Wokbrenner in die Seitenablage integriert haben, muss diese Seitenablage mit Wokbrenner unbedingt wie abgebildet auf der linken Seite montiert werden!

Bringen Sie die linke und rechte Seitenablage wie im Folgenden erklärt und dargestellt an:

- Auf der linken und rechten Seite des Gasgrills sind je Seite bereits fünf Schrauben (M6*12) am Gasgrill in die fest angeschweißten Muttern vormontiert, die Sie bitte herausschrauben müssen.
- Achten Sie darauf, dass das vorgefertigte Loch der Seitenablage und das vorgefertigte Loch am Grillkörper auf gleicher Höhe sind, bevor Sie jede Seitenablage mit **fünf Schrauben (M6*12)** festziehen.
- **Ausrichten der Seitenablagen:** Die Seitenablagen bestehen jeweils aus einem mittleren und eine vorderen Teil. Den vorderen Teil können Sie bei Bedarf sowohl vertikal als auch horizontal bewegen/verschieben. Lösen Sie hierfür die Verbindungsschrauben zwischen dem mittleren und vorderen Teil leicht, verschieben Sie das vordere Teil nach links/rechts oder oben/unten und ziehen Sie die Schrauben im Anschluss wieder fest an.
- Nehmen Sie bitte den mitgelieferten, bereits an der Wokbrennerseitenablage vorinstallierten Gasschlauch (C) um die Gasleitung der Hauptbrenner und Seitenbrenner fest miteinander zu verbinden. Drehen Sie dazu den bereits vorinstallierten Gasschlauch (C) mit einem Maulschlüssel

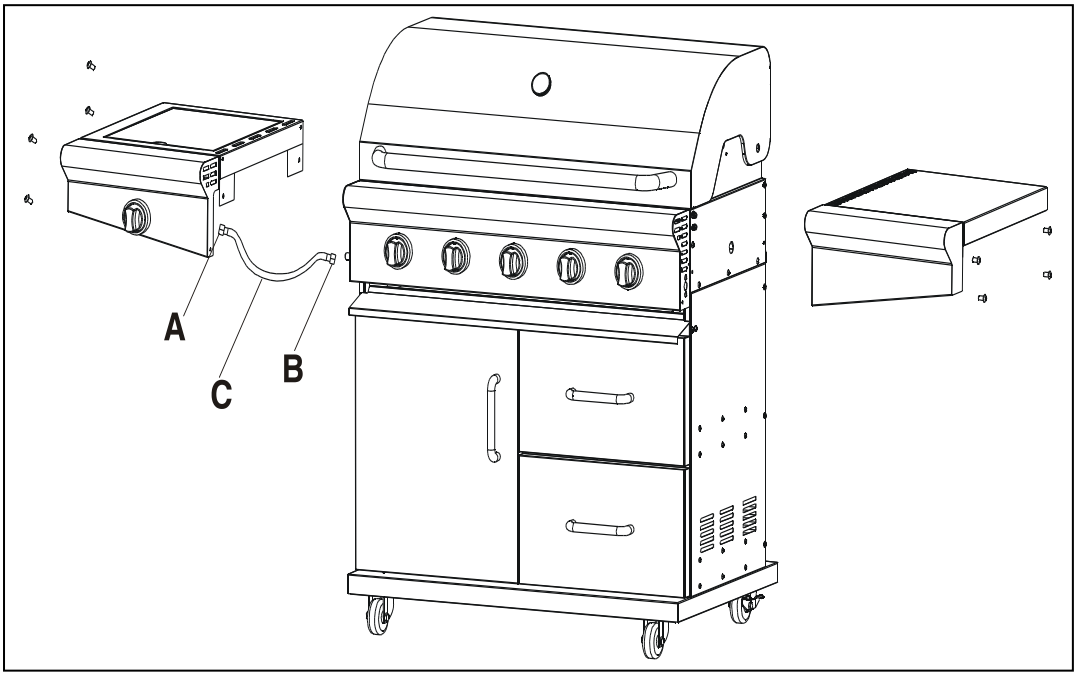
fest an der Vorrichtung an der Seite des Gasgrills (B) an. Überprüfen Sie, ob der Gasschlauch des Wokbrenners fest an beiden Seiten angebracht ist.

- Nachdem Sie alle Teile gemäß der oben aufgeführten Anleitung angebracht haben, überprüfen Sie bitte, ob irgendwelche Teile (insbesondere der Gasschlauch zu dem Wokbrenner) locker oder nicht fest befestigt sind und ziehen Sie diese sofern nötig mit einem Schraubendreher nach. Bevor Sie den Gasgrill in Betrieb nehmen, entfernen Sie bitte alle Styropor und Verpackungsteile und säubern Sie den Gasgrill.
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (eventuell handelt es sich um nicht auf den ersten Blick sichtbare sehr dünne Folie) von allen Teilen, insbesondere von den Brennern, Flammenabweisern, dem Grillgitter und der Warmhaltefläche. Dann platzieren Sie diese Teile bitte in der richtigen Position.
- Wenn Sie den Gasgrill fertig aufgebaut haben, überprüfen Sie bitte, ob es eventuell undichte Stellen bei der Gaszufuhr (auch am kurzen Wokbrenner-Verbindungsschlauch) oder den Gasanschlüsse und-verbindungen gibt und beheben Sie diese, vgl. Anleitung auf Seite 9 ff. und wenden Sie sich an Ihren Händler.
- **Feinjustierung:** Durch den teilweise sehr langen Transport können sich einzelne Schrauben gelöst oder einzelne Teile etwas verschoben haben. Es könnte daher u.U. nötig sein, Teile des Gasgrills (insbesondere die Schubladen, Türen etc.) neu auszurichten.
  Stellen Sie sicher, dass der Grill „im Wasser“ steht und somit auf einem ebenen Untergrund platziert wird.

  a) <u>Türen:</u>
  Sie können die Tür durch Festziehen/Lösen der Schraube am oberen Scharnier vertikal anpassen (erhöhen/senken). Gänzliches Herausschrauben dieser Schraube lässt die Tür komplett entnehmen, sodass Sie auch das untere Scharnier, im Zuge der vertikalen Anpassung, lösen oder festziehen können.

  Die Befestigung des oberen Scharniers erfolgt werksseitig mit zwei Schrauben. Durch deren leichtes Anlösen können Sie die Tür horizontal verschieben und somit das Spaltmaß genau einstellen. Durch Festziehen eben dieser Schrauben fixieren Sie die aktuelle Position wieder.

  b) <u>Schubladen:</u>
  Die Schubladen können durch Betätigung der beiden, an den Seiten befindlichen, schwarzen Hebeln durch Ziehen entnommen werden. Sie haben nun Zugriff auf die Teleskopführung, deren Position Sie durch Lösen und anschließendem vertikalen Verschieben auf Wunsch ebenso beeinflussen können. Die Schubladen lassen sich durch Einführen der Führungsschiene leicht wieder befestigen. Um Beschädigungen zu vermeiden achten Sie bei der Installation der Schubladen, dass sowohl die linke, als auch die rechte Führungsschiene passend und genau in die Teleskopführung eingeschoben wird.



Nachdem Sie den Gasgrill wie beschrieben montiert, alle Verpackungsteile entfernt und die Gasflasche, den Druckregler und Gasschlauch wie oben beschrieben angebracht haben, zünden Sie bitte alle Hauptbrenner wie oben erklärt und lassen Sie diese ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel auf mittlerer Stufe brennen; dies wird eventuell vorhandene Produktionsreste „verbrennen“.

10. HILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Brenner zünden nicht regulär	1. Gasflasche ist leer	1. Schließen Sie eine neue befüllte Gasflasche an
	2. Der Druckregler ist defekt	2. Erneuern Sie den Druckregler
	3. Gasleitung, Gasschlauch, Brenner oder Gasdüse sind verstopft	3. Säubern Sie vorsichtig die Gasleitung, Gasschlauch, Brenner oder Gasdüse
	4. Piezo Zündung ist defekt	4. Kontaktieren Sie Ihren Händler
Kleine Flamme oder “blubberndes” Geräusch ist zu hören	1. Gasflasche könnte zu klein sein	1. Benutzen Sie eine größere Gasflasche
	2. Der Druckregler ist defekt	2. Erneuern Sie den Druckregler
	3. Gasleitung, Gasschlauch, Brenner oder Gasdüse sind verstopft	3. Säubern Sie vorsichtig die Gasleitung, Gasschlauch, Brenner oder Gasdüse
	4. Windiges Wetter	4. Suchen Sie einen windgeschützten aber gut belüfteten Platz für den Gasgrill (nur im Außenbereich)

Mögliche Anzeichen eines Problems	1. Flammenspitzen sind gelb/orange gefärbt 2. Rußablagerungen auf den Grillrosten 3. Brenner gehen aus 4. Gas Kontrollknöpfe lassen sich schwer bzw. nicht leicht drehen 5. Gasgeruch ist wahrnehmbar	Kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder Ihren lokalen Gasfachbetrieb
Das Innere des Deckels scheint "abzublättern"	1. Die Deckelinnenseite besteht aus Edelstahl und hat keinen Farbauftrag und kann daher nicht "abblättern". Was Sie sehen, ist angebackener Fettdampf, der sich in Kohlenstoff verwandelt und abblättert. **ES HANDELT SICH HIERBEI UM KEINEN DEFEKT**	**ES HANDELT SICH HIERBEI UM KEINEN DEFEKT**
Die Flamme ist in der Kontroll-knopfstellung HI/HOCH ("🔥") schwach	1. Der Gasschlauch könnte gebogen oder abgeknickt sein	Verlegen Sie den Schlauch ohne Biegungen und Knickstellen
Türen des Unterschrankes sind nicht ausgerichtet	1. Die Türen/Schubladen könnten sich durch den Transport etwas verstellt haben. Dies ist leider nicht vermeidbar	1. Stellen Sie die Türen/Schubladen wie in den Aufbauschritten beschrieben ein

11. Schutz und Pflege der Edelstahl Oberflächen

Wir empfehlen Ihnen nach der Installation des Gasgrills, direkt alle Teile mit einem speziellen „Edelstahl Reiniger" gründlich zu putzen und anschließend mit einem "Edelstahl Pflegespray" zu „imprägnieren". Wir empfehlen Ihnen, diesen Vorgang so oft wie möglich zu wiederholen. Bitte verwenden Sie auf keinen Fall Metallbürsten o.ä. zur Reinigung, sondern immer weiche Tücher/Schwämme die das Edelstahl nicht verkratzen können!

Die Edelstahl Komponenten Ihres Gasgrill benötigen – nicht zuletzt wegen der massiven Belastung durch Hitze, Fett und Grillgutreste – ein hohes Maß an Reinigung und Pflege. Trotz der Tatsache, dass Sie einen Gasgrill aus Edelstahl der Güteklasse S/S 430 erworben haben, ist Edelstahl der Korrosionsbildung gegenüber nicht immun und benötigt, entgegen der allgemeinen Meinung, sehr wohl ein bestimmtes Maß an Schutz vor Wetterbegebenheiten und eine intensive Reinigung und Pflege. Vergleichbar mit Ihrem Autolack, benötigt auch Ihr Edelstahlgasgrill regelmäßig eine gründliche Reinigung und Pflegebehandlung.
Sollten sich im Laufe der Zeit trotz intensiven Reinigens kleinere „Flugroststellen" bilden, behandeln Sie diese Stellen am besten sofort mit einem handelsüblichen Rostentferner für Edelstahlprodukte und danach mit einem "Edelstahl Reiniger" sowie "Edelstahl Pflegespray". Je nach den gegebenen regionalen äußeren Witterungs-, Umwelt- und Schadstoffeinflüssen, lassen sich solch kleinere Flugroststellen teilweise nicht vermeiden, sind jedoch in der Regel bei direktem Handeln problemlos zu entfernen.
Alle notwendigen Reinigungsartikel erhalten Sie selbstverständlich auch direkt bei uns.

Falls Sie eine passende Abdeckhaube zu Ihrem Gasgrill gekauft haben, empfehlen wir Ihnen diese – ausgenommen der Gasgrill ist in Betrieb oder noch warm oder schmutzig – immer zu verwenden, sodass Sie lange Freude an Ihrem Gasgrill haben werden. Die Abdeckhaube darf niemals über einen feuchten, schmutzigen oder nassen Gasgrill gestülpt werden, da sonst die Gefahr besteht, dass sich Feuchtigkeit unter der Abdeckhaube sammelt, was Ihrem Edelstahlgasgrill schadet.

Bitte schützen Sie Ihre Gasgrill grundsätzlich immer mit einer passenden wetter- und witterungsfesten Abdeckhaube!

Wenn Sie eine Abdeckhaube verwenden, überprüfen Sie regelmäßig, dass sich unter dieser keine Feuchtigkeit gesammelt hat; sollte dies der Fall sein, entfernen Sie die Abdeckhaube bitte und reinigen und trocknen Sie Ihren Grill sowie die Abdeckhaube bevor Sie den Gasgrill wieder mit der Abdeckhaube versehen.

Bitte beachten Sie diese Reinigungs- und Pflegehinweise, sodass Sie lange Freude an Ihrem Gasgrill haben werden!

Achtung: Um sämtliche Rückstände von Reinigungsmitteln vollständig zu entfernen, spülen Sie die Grillroste, Grillplatten, den Warmhalterost und sonstige Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen nach jeder Reinigung mit reichlich klarem Wasser.

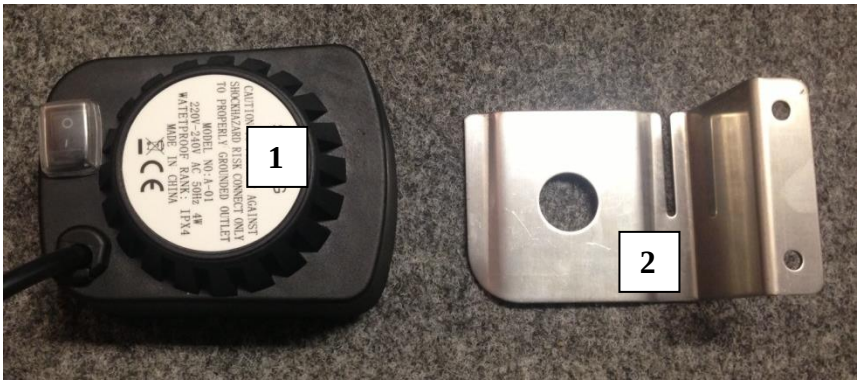
Reiniger Empfehlung: Wir empfehlen Ihnen zur Reinigung Ihres Gasgrills einen speziellen Edelstahl Gasgrill Reiniger zu verwenden. Mit einem solchen Reiniger lassen sich selbst hartnäckigste Verschmutzungen sehr einfach lösen ohne dass – wie teilweise bei anderen Reinigern – die Materialien Ihres Grills angegriffen werden. Verwenden Sie niemals aggressive, scharfe Reiniger wie Backofenreiniger, Scheuermilch oder Reiniger mit Zitrusbestandteilen etc.

Sehr gute, spezielle Grill Reinigungsartikel die Ihren Gasgrill nicht angreifen, sondern das Putzen erheblich erleichtern, erhalten Sie selbstverständlich auch direkt bei uns.

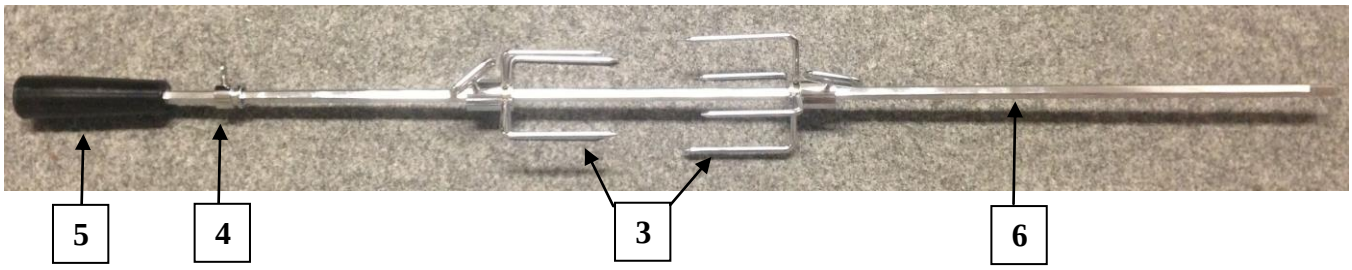
12. Optionale Rotisserie (Drehspieß)

Tipps:

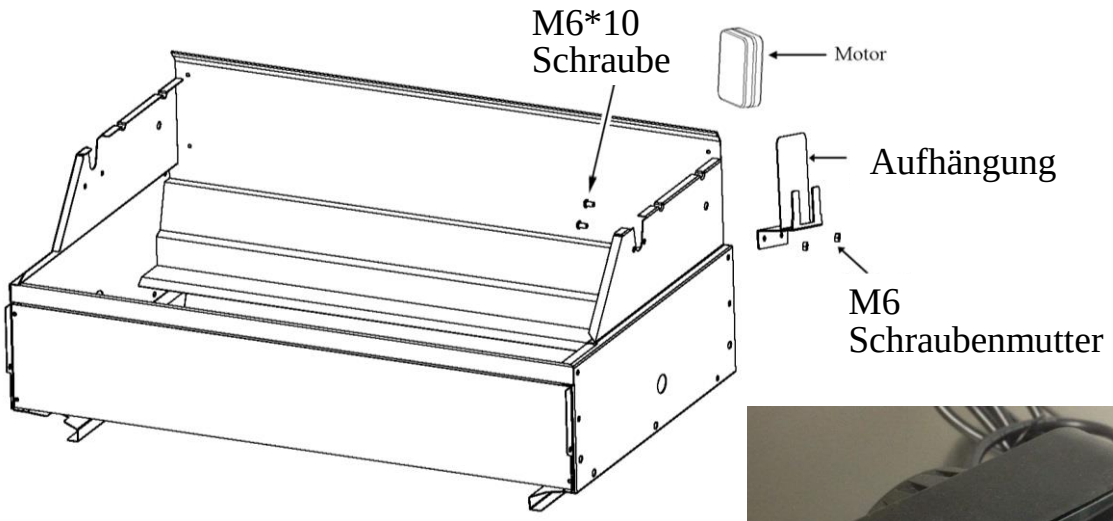
1. Entfernen Sie den Warmhalterost.
2. Der Drehspieß darf niemals gleichzeitig mit dem Seitenbrenner verwendet werden.
3. Überladen Sie den Drehspieß nicht und achten Sie darauf, dass dieser sich nicht zu sehr biegt, da der Drehspieß und Motor sonst beschädigt werden können.
4. Das Grillgut muss auf dem Spieß mittig platziert werden.
5. Gegebenenfalls müssen Sie den Grillrost und/oder die Grillplatte entfernen um große Stücke Grillgut mit der Rotisserie zu grillen.
6. Benutzen Sie den Drehspieß niemals bei feuchten oder nassen Wetterbedingungen, da der Drehspieß strombetrieben ist und dies sonst gefährlich sein kann.
7. Reinigen Sie den Spieß und die Halterungen nach Gebrauch gründlich.
8. Achtung: Der Drehspieß wird sehr heiß, fassen Sie diesen nur mit einem Topflappen oder ähnlichem an.
9. Die Batterien (sofern vorhanden) für den Drehspieß dürfen nicht verschluckt werden, ins Feuer geworfen werden oder zu hohen Temperaturen ausgesetzt werden, sofern vorhanden. Es besteht Explosionsgefahr. Nehmen Sie die Batterien aus dem Gerät, wenn dieses längere Zeit nicht verwendet wird. Bei falscher Anwendung kann Flüssigkeit aus der Batterie austreten; vermeiden hiermit unbedingt jeglichen Kontakt.



Motor Set		
Ref #	Beschreibung	Stk
1	Motor	1
2	Motor-Halterung	1



Drehspieß Set		
Ref #	Beschreibung	Stk
3	Fleischhaken	2
4	Positionierungsring	1
5	Griff	1
6	Rotisseriestab	1



13. GARANTIEBEDINGUNGEN

Service:
Dieses BBQ-BOSS Produkt unterliegt einer ständigen, strengen Qualitätskontrolle. Es ist unser Anspruch, hoch zufriedene Kunden zu haben. Unsere Mitarbeiter fühlen sich verpflichtet, Ihnen in bester professioneller Manier mit Rat und Tat zur Seite zu stehen. Wir wollen Ihnen jederzeit ein verlässlicher Partner sein.

Vorgehensweise:
Wenn Sie einen Defekt oder Mangel an Ihrem BBQ-BOSS Gerät entdecken, gehen Sie bitte wie folgt vor: Fotografieren Sie den Schaden und kontaktieren Sie bitte direkt unsere Servicemitarbeiter unter Angabe des Kaufbelegs per E-Mail. Schicken Sie uns bitte gleich ein Bild der Beanstandung.

Kontaktieren Sie am besten direkt uns und nicht zuerst den Händler bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dies ist der schnellste Weg um Ihnen zu helfen.

Kontaktdaten:
BBQ-BOSS
E-Mail: service@bbq-boss.de
Tel.: 07144 8979012
Fax: 07144 8979013

Garantiebedingungen:
BBQ-BOSS hat großes Vertrauen in seine Gasgrill Produkte und gewährt Ihnen deshalb eine **dreijährige Herstellergarantie** ab dem Zeitpunkt des Kaufdatums. Sollte in diesem Zeitraum ein Defekt oder Mangel auftreten, der auf einen Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen ist, garantieren wir eine kostenlose Reparatur oder einen kostenlosen Austausch des defekten Teils. Die Garantie gilt ausschließlich für Fabrikations- oder Materialfehler sowie die Durchrostung, vgl. unten. BBQ-BOSS hat ein Wahlrecht, ob der Mangel durch eine Reparatur oder den Austausch des defekten Teils (durch Zusenden eines Austauschteils) behoben wird. Im Falle eines kostenlosen Austausches eines mangelhaften Teils, muss die Austauschhandlung eigenständig vom Kunden durchgeführt werden; BBQ-BOSS ist dazu nicht verpflichtet. Garantieleistungen (Reparatur oder Austausch) verlängern die Garantiezeit nicht. Durch die Garantieleistungen entsteht auch keine neue Garantie.

Spezielle Garantiezusagen:
• 3-jährige Garantie gegen Durchrosten bei Edelstahlkomponenten
• 3-jährige Garantie gegen Durchrosten bei emaillierten Komponenten
• 3-jährige Garantie gegen Durchrosten bei pulverbeschichteten Komponenten

Jegliche Garantiezusagen von BBQ-BOSS verfallen, wenn:
• Das Produkt nicht ordnungsgemäß anhand der Bedienungsanleitung montiert und in Betrieb genommen wurde bzw. unsachgemäß gehandhabt oder nicht vorschriftsgemäß benutzt wurde
• Keine original Ersatzteile verwendet wurden
• Das Produkt für gewerbliche Zwecke genutzt oder vermietet wurde
• Das Produkt durch höhere Gewalt beschädigt wurde
• Die Gasanschlüsse oder Verbindungsschläuche nicht vorschriftsgemäß angeschlossen und überprüft wurden
• Der Grill für den nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch mit Erdgas umgerüstet wurde (die BBQ-BOSS Gasgrill-Geräte sind ausschließlich für den Gebrauch mit Propan- oder Butan- Flaschengas ausgelegt)
• Das Produkt nicht in dem Land benutzt wurde, in dem es gekauft wurde (verschiedene Anschlussnormen). Der Schaden durch Benutzung oder durch Dritte entstand.

Folgendes ist von der Garantie ausgeschlossen:
• Lackablösung und Brandflecken verursacht durch eingebranntes Fett oder unsachgemäße Handhabung bzw. Reinigung
• Die Brenner als hauptsächlicher Verschleißgegenstand
• Unebenheiten und Farbunterschiede der Emaillierung

• Oberflächliche oder leichte Korrosion wie z.B. Flugrost
• Normale, übliche Abnutzungen und Beeinträchtigungen durch Gebrauch
• Fehler und Mängel, die den Gebrauch oder den Nutzen des Geräts nicht erkennbar einschränken
• Kratzer, Beulen, sonstige Beschädigungen, Verfärbungen usw. die auf scharfe oder aggressive Reinigungsmittel oder Reinigungsutensilien zurückzuführen sind
• Die Garantie umfasst auch keine Begleitschäden oder Folgeschäden

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind des Weiteren Farbablösungen und Rost (mit Ausnahme von Durchrosten) an Verschleißteilen, an denen bei normalem Gebrauch in weniger als zwei Jahren Abnutzungserscheinungen auftreten können. Darüber hinaus sind Gegebenheiten ausgeschlossen, die auf unsachgemäße Benutzung oder Unfälle zurückzuführen sind.

Es muss immer der original Kaufbeleg vorgelegt werden, um eine Garantieleistung in Anspruch nehmen zu können. Ihre gesetzlichen Rechte aus Gewährleistung werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.